Agric.
Crops.
B

Der Weinbau

in

Geschichten und Gesprächen.

Ein Lesebuch für fleißige Weingärtner.

Von

Freiherrn L. v. Babo,

Ritter des Großherzogl. Badischen Zähringer Löwen-Ordens, Vorstand der Unterrheinkreisstelle des landwirth. Vereins in Heidelberg und Mitglied mehrerer gelehrten Gesellschaften.

Mit Abbildungen in Holzschnitt.

67969
2/6/08

Frankfurt am Main.

Druck und Verlag von H. L. Brönner.

1846.

Inhalt.

		Seite
	Plan.	
I.	Was für Rebsorten soll man anpflanzen? . .	1
II.	Welches Feld soll man zum Rebbau nehmen? .	13
III.	Wie soll man rotten und pflanzen?	17
IV.	Welche Erziehungsart ist die beste?	29
V.	Wie man die Reben schneiden soll?	39
VI.	Die Frühlingsgeschäfte	62
VII.	Wie man die Reben vor Sommerfröstten schützt.	70
VIII.	Wie man ausbricht und einkürzt	74
IX.	Der Heu- oder Sauerwurm und der Rebstiecher.	82
X.	Die übrigen Geschäfte im Weinberge, bis zum Herbste	87
XI.	Wann soll man die Weinlese halten?	94
XII.	Der Herbst	103
XIII.	Wie soll man einen Weinberg düngen? . . .	115
XVI.	Schluß	126

Caspar. Wir könnten Wein trinken und würden ihn auch vertragen, wenn unsere Beutel nicht an der Auszehrung krank lägen. Diese haben schon gar manches Jahr kein Futter mehr erhalten.

Der Fremde. Wie so, füttert man hier zu Lande die Beutel statt des Viehes?

Caspar. Ja wohl lieber Herr muß der Geldbeutel ebenfalls seine Nahrung haben. Sonst hatte man einen Herbst; die Trauben trugen Früchte, die Weinkäufer kamen, und diese brachten, wenn sie unsern Most holten, das Futter für ihn. Wenn man auch manchen Batzen für Abgaben, Zinsen, für die Frau, u. s. w. bezahlen mußte, so blieb am Ende doch immer noch so viel, um im Wirthshause einen Schoppen zu sich nehmen zu können. Aber jetzt?

Jakob. Erstens gibt es keinen Wein mehr, und wenn es auch gäbe, könnte man ihn selbst behalten. Niemand kauft, und wo man sonst alle Tage Wein füllen sah, gehört jetzt eine Weinfuhre zu den Seltenheiten.

Michel. Es weiß kein Mensch. Alles ist verrückt und vergiftet. Die Welt hat sich total herumgedreht.

Fremder. Die Welt steht noch auf dem alten Platz, aber die Verhältnisse haben sich geändert.

Caspar. Das ist am Ende gleich viel, wenn es aber so fort geht, müssen wir Weinbauern verhungern.

Fremder. Ja, wenn ihr Kaffern bleiben wollt, mit denen nichts anzufangen ist; wenn ihr euch auf Euere alten dummen Gewohnheiten noch immerfort stützen wollt, so habt ihr ganz recht. Alle Weinbauern

müssen auf die Art am Ende Bettelleute werden. Wollt ihr aber Vernunft annehmen, wollt ihr euch nach der Zeit richten, und mit dieser fortschreiten, so steht die Sache noch lange nicht so schlimm. Aber aufpassen müßt ihr. Hat Euch der landwirthschaftliche Verein noch nichts über Euern Weinbau gesagt?

Michel. Gehn sie mir mit dem. Seit der immerwährend Lärmen macht, ist noch kein ordentlicher Tropfen Wein gewachsen.

Fremder. So, ihr seid mir komische Kammeraden. Also meint ihr am Ende gar noch, der landwirthschaftliche Verein sei an Euerm Mißgeschick Schuld?

Jakob. So ganz ohne ist es nicht mit ihm. Vor mehreren Jahren haben die Herrn öfters Reben ausgetheilt, ich habe selbst davon bekommen. Zum Theil sind sie gut gerathen, nur hätten sie mit ihren Rieslingtrauben wegbleiben sollen. Die werden jetzt nicht zeitig und geben sauern Wein.

Fremder. Hört einmal, wenn ihr so im Blauen herumschwätzt, so kommen wir auf nichts Gescheutes. Ich bin auch beim Verein und habe seibst Trauben austheilen helfen. Ich habe aber von dem Verhalten der ausgetheilten Rebsorten nur Gutes gehört.

Caspar. Ich weiß auch davon. Da war in Schriesheim der Grieber. Das war der Vereinsapostel. Immer zog der mit Reben herum. Aber das muß man sagen, seinen Ort hat er nicht vergessen. Seit der Grieber dort die Weinbauern anfeuerte, seit dem hat Schriesheim einen bessern Wein und in geringen Jahren kommen

Käufer dahin, wenn sich sonst auch keiner in anderen Orten sehen läßt.

Fremder. Aha, seht ihr, was der Verein gewirkt hat. 's ist nur ein kleines Bemerken dabei, der Grieber war gescheut genug, und hat sich in der Auswahl der Rebsorten nach dem Rath des Vereins und nach dem Bedürfniß gerichtet. Er wußte, wie die Weintrinker in jetziger Zeit bedient sein wollen. Er hat selbst gern sein Schöpplein getrunken.

Jakob. Ja das ist wahr, ich hab ihn manchmal krumm geladen gesehen, aber ein gescheuter Kerl wars und Schriesheim hat ihm viel zu danken.

Fremder. Aber könnet ihr es dem Grieber nicht nachmachen? Wollt ihr die Hände in den Schooß legen, Trübsal blasen und nichts thun, um Euer Ungemach abzuschütteln?

Alle. Ja wohl thäten wirs, aber wie anfangen?

Fremder. Das will ich Euch sagen. Vor alten Zeiten, da hat alles viel mehr Wein getrunken als jetzt. Kein Mensch machte aus einem Rausch so ein Wesen, wie in unserer Zeit. Auch gab es ganze Klassen von Menschen, die nur eigentlich auf der Welt waren, den überflüssigen Wein fortzuschaffen, wie zum Beispiel die vielen Mönche, für welche allein schon ganze Strecken von Weinberge nothwendig waren. Damals hieß es, nur recht vielen Wein gebaut, um so mehr, desto besser.

Auch auf die Qualität kam es weniger an, mancher Wein ward für delicat gehalten den jetzt niemand mehr ansieht.

Diese Weinlust hat sich nach und nach verloren. Die Menschheit verfiel immer mehr in Schwächlichkeit und konnte nicht mehr so vielen Wein vertragen als sonst. Sie ward auch wählerischer, man sah schon mehr auf gute Weine uud die geringen Sorten fanden weniger Abgang. Aber damals war auch der Bauer noch fähig, einen ordentlichen Zug zu thun, und so blieb dennoch kein Wein liegen.

Jetzt kommt aber unsere Zeit, und so schlecht wie jetzt ist es den Weinbauern noch nicht ergangen. Klöster sind keine mehr da, von zehn Männern können wenigstens sechs keinen Wein mehr vertragen. Die ächten ordentlichen Räusche werden jeden Tag seltener, dagegen aber hängt die Menschheit am Branntwein und besonders am Bier. Seit dies Getränk nicht mehr aussieht wie Mistjauche, ist es das Lieblingsgetränk von Jung und Alt geworden. Viele Leute sind nur auf der Welt, um Bier zu consummiren, und wo jetzt eine Gesellschaft aufkömmt, ist es das erste, daß sie sich nach gutem Bier umsieht.

Aber wie es geht, wenn man von etwas übersättigt wird. Vom Wein will man nur in dem Falle noch etwas wissen, wenn er entweder dem Bier ähnlich wird, wie dies mit den Schaumweinen der Fall ist, oder wenn er von vorzüglicher Güte ist, gewissermaßen, um bei dem Uebermaas des Biertrinkens als Arznei zu dienen, oder drittens wenn er so wohlfeil ist als Bier, und selbst dann muß er süß sein, sonst sieht ihn keiner an.

Caspar. Ja wohl ist es so, der beste Wein ist

jetzt zu sauer, und wenn er ein wenig schwer auf die Zunge fällt, so will ihn kein Mensch. Aber was ist da zu machen?

Fremder. Das will ich Euch sagen. Aendern könnt ihr Weinbauern den Geschmack nicht mehr. Die Weintrinker sind nicht für Euch da, aber Ihr seid für sie vorhanden, und daher müßt ihr Euch nach Ihrem Geschmacke richten.

Jakob. Aber man kann uns doch nicht zumuthen, daß wir alte Kerls jetzt noch einen neuen Weinbau lernen sollen.

Fremder. Allerdings müßt ihr das. Von den Menschen wird euch eine Aenderung im Weinbau nicht zugemuthet, aber die Zeit thut es. Müssen doch unsere Minister auch manches lernen, woran sie früher nicht dachten. Eben so müssen auch unsere alten Weinbauern an einen neuen Weinbau glauben, wenn sie bestehen wollen.

Caspar. O weh! Das sind schlechte Aussichten.

Fremder. Ihr Leute, die Sache ist nicht so schwer, wie ihr sie anseht. Hört mir nur noch einige Minuten lang zu! Ich habe gesagt, was die Weintrinker jetzt verlangen, nämlich entweder Schaumwein oder sehr vorzügliche oder ganz leichte, süße und wohlfeile Weine. Alle diese könnt ihr erbauen, wenn ihr Euch in Eurer Weinkultur darnach richtet. Erstlich gibt es im Augenblick zu viel Wein, weil der meiste sauer und zu gering ist, als daß er getrunken wird. Deßhalb ist die erste Regel:

Baut keine Reben dorten an, wo der Pflug gehen kann und es möglich ist, mit Leichtigkeit andere Gewächse zu erbauen. Durch die Bierconsumation ist die Frucht theurer geworden und dies und Kartoffeln rentiren besser als Reben.

Caspar. Aber wir haben doch auch ebene Plätze die guten Wein geben.

Fremder. Das weiß ich, und soche Stellen braucht man vor der Hand auch nicht gerade muthwillig zu zerstören, obschon man bei den meisten ebenfalls mehr Ertrag erhält, wenn man andere Produkte darauf baut.

Jakob. Caspar, fall dem Herrn nicht ins Wort und laß ihn ausreden. Das was Sie sagen, leuchtet mir bis jetzt ein.

Michel. Mir auch. Ich habe zwei meiner Wingert auf gutem Boden. Im nächsten Winter müssen sie heraus.

Fremder. Ganz recht. Aber damit ist noch nicht alles gethan. Wenn man die Weinberge an den Abhängen anlegt, so muß man auch wissen, welche Traubensorte man nehmen soll, denn darauf kömmt es an.

Caspar. Ich bleibe bei den Elblingen, die wachsen so schön und ohne Mühe.

Fremder. Seht, da macht ihr grade eine Dummheit wie Viele, die jetzt ihren saueren Wein nicht anbringen können. Ich sage euch, auf die Wahl der Rebsorten kommt heut zu Tage alles an. Seht ein mal unsere mit Elblingen angepflanzte Rebfelder. Was haben diese in den letzten acht Jahren getragen? und wenn sie etwas hatten, was für einen Wein erhielt man?

Michel. Ja wohl, wenig und gering.

Fremder. Aber nicht allein die Elblingen passen für unsere Zeit nicht mehr, sondern alle Traubenarten die spät reifen und dabei noch, auch wenn sie reif werden, einen mittelmäßigen Wein geben. Wenn wir ein Rebstück anlegen, so haben wir entweder eine recht heiße Lage, auf der besonders guter Wein wächst. Auf diese paßt sich unter den Spättrauben nur einer und zwar der Riesling, dessen Wein in solchen Lagen immer am besten wird.

Jakob. Der gibt nur wenig Wein.

Fremder. Nicht immer, aber auf solchen Lagen soll man überhaupt weniger auf die Menge sehen, wenn der Wein nur recht gut wird, in welchem Falle man ihn theuer verkaufen kann.

Caspar. Aber der gemeine Mann muß den Most im Herbste gewöhnlich hergeben und dann wird ihm die Qualität doch nicht bezahlt.

Fremder. Deswegen sind vorzügliche Lagen für den ärmeren Winzer nicht von Vortheil, weil er mit seinem Wein nicht speculiren kann und solche Plätze meistens in der Menge nicht viel ausgeben.

Jakob. Was soll der arme Mann aber machen?

Fremder. Er soll sich mehr an die Mittellagen mit gutem Boden halten. Hat er ein solches Rebstück, dann soll er keine Traubensorten bauen die wenig geben, sondern solche, die viel und alle Jahre tragen, wo möglich auch in allen Jahren reif werden. Unter diesen muß er dann wieder solche auswählen, die auf dem ge-

gebenen Boden gut wachsen und dabei den möglichst besten Wein abwerfen. Er muß daher reichtragende Frühsorten, unter diesen aber wieder jene aussuchen, die bei reichem Ertrage den lieblichsten Wein erzeugen.

Michel. Dies ist leicht gesagt, aber nicht so gleich gethan.

Fremder. Freilich erfordert dies einige Kenntniß in den Rebsorten.

Caspar. Was würden Sie z. B. in solchen Mittellagen nehmen?

Fremder. Sind sie von gutem reichem Boden, so würde ich mich besinnen, ob ich nicht einen blauen Clävner (schwarzen Burgunder) Weinberg anlegen wollte? Denn erstens ist der rothe Wein immer gesucht und, wenn dies nicht der Fall ist, so kann man aus den blauen Trauben, wenn man sie nicht mostert, sondern ganz keltert, zuerst einen guten weißen Wein bereiten, und dann die Träber mostern und zu rothem Wein verwenden. Ein Hauptgrund, warum ich den blauen Clävner nehme, ist aber der, daß diese Rebsorte den besten Schaumwein gibt und deshalb in neuerer Zeit immer mehr gesucht wird. Dabei trägt sie reichlich und fast alle Jahre, wird auch früh genug reif, um in geringen Jahrgängen ebenfalls noch brauchbar zu sein.

Jakob. Die Sorte sollte man überall anpflanzen.

Fremder. Wenn man dies könnte. Sie will aber einen sehr guten milden Boden. Im Sand oder in mageren Böden erfordert sie zu viel Dünger und Pflege, und dauert auch nicht lange genug aus.

Michel. Daß doch immer etwas dabei sein muß!

Fremder. Wollte ich in solchen Böden oder auch im Kies- und Kalkboden einen sehr guten Wein machen, ohne auf die Menge zu sehen, so könnte ich auch Traminer nehmen. Doch tragen diese nicht alle Jahr, sind zärtlich und daher weniger für den ärmeren Winzer geeignet.

Caspar. Was nimmt man am besten bei etwas feuchtem Boden?

Fremder. Auf guten etwas feuchten Boden paßt der Gutedel und der Krachmost, wie sie ihn im Badischen Oberlande haben. Dieser gibt einen leichten süffigen Wein, der fast in jedem Jahre trinkbar wird. Wollen reichere Bauern einen Wein mehr auf das Lager ziehen, so können sie auf solchen Böden eine Mischung zu ⅓ Riesling, ⅓ Traminer und ⅓ Sylvaner nehmen, was einen sehr guten Wein und auch fast alle Jahre ein Ertrágniß abwirft. Nur muß eine jede Traubensorte dann auf jene Stelle im Weinberg angebaut werden, die für sie am besten paßt.

Auch der Rolander wird vielseitig empfohlen. Es ist aber eine eigene Traubensorte, die nicht überall gleich fruchtbar ist, weshalb man sich in dieser Beziehung in Acht zu nehmen hat.

Michel. Ich habe einen sandigen Berg, was würden Sie darauf nehmen?

Fremder. Ist der Boden rauh und streng, was bei sandiger Beschaffenheit vorkommen kann, so müßte mir ein solcher Weinberg mit gelben Ortlieber bepflanzt

werden, die von allen genannten Traubenarten am meisten und alle Jahre tragen. Auf solchen Böden und in hitzigen Lagen faulen auch ihre Trauben nicht. Wegen dieser Fäulniß ist die ganze Traubensorte verschrieen worden, weil man sie in fette Böden pflanzte, in welchen der davon erzogene Wein elend und schlecht wird. Aber deshalb ist die Rebsorte selbst dort nicht zu verachten, wo sie hinpaßt.

Michel. Paßt der Ortlieber auch auf mageren Kalkboden.

Fremder. Sehr gut, wenn die Lage aber heiß ist, würde ich hierher keinen andern nehmen als den Wälschriesling, aber, wie gesagt, nur in sehr heißer Lage. Diese Traubensorte reift etwas spät, trägt aber eine große Masse von Trauben. Man kann sie sehr gut zum Ortlieber bauen.

Ich habe noch eine Traubenart anzuführen, die sehr vorzüglich ist, aber gleich dem Ortlieber verschrieen ward, weil man sie nicht am rechten Ort anzupflanzen versteht. Ich meine den Sylvaner. Dieser gehört auf trocknen Sand und gibt daselbst vielen, wenn auch einen leichten Wein. Alle andern Rebsorten, wie Heinsch, Römer, Hüdler und wie die Kammeraden alle heißen, würde ich ausmerzen.

Von den schwarzen Sorten nenne ich noch den Blauarbst, der anzuempfehlen ist, aber weniger für den armen, als jenen Winzer, der seinen Wein aufheben kann. Er trägt weniger wie der blaue Clävner, sein Wein wird aber besser. Man rühmt auch noch den

weißen Burgunder, weißen Clävner und dergleichen. Diese Sorten können gut sein, der Bauer mache aber damit keine Versuche und überlasse dies den reichen Weingutsbesitzern. Wir haben unter den angeführten Rebsorten solche, die für jeden einzelnen Zweck genügen, und damit kann der Bauer vor der Hand zufrieden sein.

Caspar. Aber was soll es denn geben, wenn wir mit zu vielem leichten Wein auf einmal eine Art von Weinüberschwemmung ins Land bekämen. Jetzt bleibt ja der wenige Wein fast alle liegen?

Fremder. Ein derartiges Uebermaas ist noch lange nicht zu fürchten. Dafür sind unsere Bauern noch viel zu halsstarrig als daß sie schnell von dem alten Schlendrian abgehen. Aber gesetzt, es gäben die Weinberge mehr Ertrag, so könnte dieser auch wohlfeiler gegeben werden. Ist aber der Wein wohlfeil dabei süß und angenehm, (starck braucht er nicht zu sein) so wird er rasch weggetrunken werden und auch neben dem Bier die Kehle hinunter laufen. Wer aber von Rebleuten jetzt sein System ändert, kann auch daraus noch Gewinn hoffen, daß er keinen ganz geringen Preis empfängt, aber durch etwas mehr Billigkeit darin, sich vor andern den Absatz sichert.

Caspar. Was haltet ihr davon.

Jakob. Ich will mir die Sache überlegen.

Michel. Potz Blitz, das ist ja die nämliche Ursache, warum die Schriesheimer jetzt eher verkaufen als die andern. Das Beispiel ist gefunden. Wir danken Euch,

Herr, für Eure Belehrung. In was können wir dagegen dienen?

Fremder. Wenn einer von Euch mit in die Weinberge gehen will, so mögte ich mich darin umsehen.

Caspar. Wir alle gehen mit, vielleicht lernen wir noch sonst etwas.

Fremder. Nun das freut mich, daß ihr gelehrten Herrn Bauern einseht, daß es doch auch noch Dinge gibt, die ihr Euch nicht träumen lasset. Aber wenn ihr dies einmal wirklich merkt, so seid ihr auf dem rechten Wege.

Alle bezahlten ihr Bier und gingen den Rebbergen zu. Der Fremde gab noch manche gute Lehre, welche nicht auf unfruchtbaren Boden fiel.

II.

Welches Feld soll man zum Rebbau nehmen?

Es war die Zeit um Ostern. Ein schöner warmer Frühlingstag hatte die Landleute zur Weinbergsarbeit herausgelockt. Am Abend sangen die Drosseln in den Weinbergen, man hörte den Wendehals und den Kukuk und die Sonne ermahnte am Rand der westlichen Berge die Landleute zum Feierabend.

Caspar hatte den ganzen Tag Reben geschnitten und kam bei dem Nachhausegehen an einem Feldstück vorbei, dem er, mit aller Mühe keinen Ertrag abgewinnen konnte, da es zu steil zum Pflügen war,

und der Regen die Besserung immer wieder herunterschwemmte. Auch jetzt stand das aufgesäete Korn lückig und war auf dem obern Theile des Ackers ausgefroren. Wie er das Feld so betrachtete, kam Michel daher. Er hatte sein Pfeifenstümpfchen im Munde, und die Hacke unter dem Arm, und wollte von einem Rebstück, das er aufgezogen hatte, nach Hause gehen.

Caspar. Guten Abend. Schmeckt das Pfeifchen?

Michel. Wie Duwack. Gelt ihr simulirt über euer schlechtes Korn. Ich würde es herummachen.

Caspar. Ich denke auch daran, aber dabei erinnere ich mich auch des neulichen Gesprächs, wie der Herr sagte, daß man Grundstücke, die man nicht mit dem Pflug bauen kann, zu Reben anlegen sollte. In der Baugewann habe ich einen ebenliegenden Wingert, der einen prächtigen Fruchtacker abgeben würde. Wenn dieser nur da oben läge und der Acker drunten.

Michel. Das kann man in einigen Jahren bewerkstelligt haben. Lege im Laufe des Frühjahrs diesen Berg mit Reben an, nach 3 bis 4 Jahren hast du einen jungen Wingert und kannst den untern herauswerfen. Ich würde dies aber selbst gleich thun. Was bekömmst du denn davon? Es darf ja nur wieder ein schlechtes Weinjahr kommen, und dann büßest du eine reiche Kartoffelernte gewiß ein, und erntest im besten Falle ein Paar Eimer schlechten Weines. Gibt es aber ein gutes Weinjahr, so hast du noch andere Weinberge, die tragen können.

Caspar. Ich glaube du hast recht. Aber was soll

ich für Trauben hierher nehmen? Wir haben damals wohl die Sorten durchgegangen aber über die Lage selbst haben wir nichts geredet.

Michel. Das wirst du doch von selbst finden. Liegt dein Stück gegen Sonnenaufgang oder dahin wo sie untergeht?

Caspar. Es liegt mehr gegen den Untergang hin.

Michel. Bei uns halte ich diese Lage für die günstigste, weil die Hänge gegen Sonnenaufgang die Thalwinde haben, die durch Erkältung des Bodens schaden was die frühe Sonne nützen möchte.

Caspar. Ich glaube du hast darin wirklich recht. Auch ist der Berg darhinter ganz geeignet, die rauhen Winde aufzuhalten.

Michel. Das Feld liegt nicht zu hoch, eben so nicht zu tief, ist überall der Sonne ausgesetzt, meinem Erachten nach hat es eine ganz gute Lage.

Caspar. Curios ist es aber, daß man in Rheinbayern jene Lagen mehr liebt, die gegen Sonnenaufgang liegen.

Michel. Das, Bruder, will ich dir erklären: Da drüben haben sie auch einen Nutzen von der frühen Sonne, weil die Winde über die Ebene streichen, und nicht aus den kalten Thälern kommen, wie bei uns.

Caspar. Jetzt noch etwas, glaubst du denn, daß der Acker einen Boden hat, der tief genug geht, damit die Reben einwurzeln können?

Michel. Ich glaubs. Uebrigens hab ich einen Wingert, der nicht so gut liegt wie dies Ackerstück, der aber

einen sehr guten Wein gibt. Weißt du warum? Weil der Boden mager und trocken ist. Ich habe einmal einen Herrn vom landw. Verein gefragt, es war der Doktor Batt von Weinheim, und der erklärte die Ursache davon dahin, daß der Wein hier besser würde als man nach der Lage glauben sollte, weil der Boden ziemlich unfruchtbar wäre. Dadurch hätten die Reben einen schwächerern Trieb und würden deshalb ihre Trauben früher zeitig.

Caspar. Ja das glaub ich auch. Denn man darf ja nur sehen, wie lange die Trauben auf fetten Plätzen grün und hart bleiben.

Michel. Der Doktor Batt sagte mir damals, ich weis es noch recht gut, daß er schon oft gefunden habe, wie der Boden selbst eine Lage verbessern oder geringer machen könnte, je nachdem er selbst fruchtbarer oder schlechter wäre.

Caspar. Je nun, auf meinem Acker ist der Boden eben nicht gerade vom besten, er ist auch nicht feucht, sondern mehr kiesig, ich darf also schon hoffen einen guten Wein zu machen. Was meinst du, daß ich für eine Traubensorte anlegen sollte?

Michel. Nach dem, was wir in der Krone damals hörten, glaube ich, daß du am besten thust, wenn du auf den wärmsten Platz die Rieslinge setzest. Die andere Hälfte könntest du mit Wälschrieslingen anpflanzen.

Caspar. Es ärgert mich seither immer, daß wir den fremden Herrn nicht weiter angezapft haben. Ich

möchte gern wissen, wie man am zweckmäßigsten rottet.

Michel. Da will ich dir einen guten Rath geben. Ueber das Rotten hat uns früher der Bürgermeister etwas aus dem landw. Wochenblatt vorgelesen. Wir wollen den einmal fragen, ob er noch etwas davon weiß. Dann wollen wir uns die Blätter geben lassen, und sehen, ob etwas gutes darinnen steht. Willst du dann, da helf ich dir bei der Arbeit und wir kommen dann schon zurecht.

Caspar. Recht so. Komm jetzt mit, ich habe doch keine Ruhe mehr, bis mir alles klar ist.

Beide gingen zu dem Bürgermeister, der sich aber der Sache nicht mehr erinnerte, sondern die Männer zum Rathschreiber schickte. Dieser suchte die landw. Blätter hervor und gab dem Caspar alles, was die Behandlung der Rötter anging. Es fand sich auch ein kleines Schriftchen über das Rotten und Pflanzen der Reben, welches ebenfalls mitgenommen wurde.

Caspar und Michel setzten sich gleich am Abend zum Lesen hin. Was sie fanden, werden wir weiter ersehen.

III.

Wie soll man rotten und pflanzen?

Nach den Osterfeiertagen, als die dringendsten Geschäfte beseitigt waren, gingen Caspar und Michel mit

einigen andern Bauern an die Rottarbeit. Damit Caspar keinen Tagelohn nöthig habe, hatte sich seine Freundschaft erboten, ihm zu helfen. Weil aber eine Ehre die andere werth ist, hatte Caspar auf den Platz einige Krüge Wein, Wurst und Brod zur Erfrischung bestellt. Man arbeitete und ruhte wechselseitig, dann und wann ward ein Imbis genommen und so ging die Arbeit rasch von statten. Wie sie solche angegriffen haben, soll jetzt erzählt werden. Wären Felsen vorhanden gewesen, so hätten diese herausgebrochen werden müssen. Da dies aber nicht der Fall war, so kam die Ersparung dieser Arbeit dem Caspar zu gut. Eben so wenig war ein Aufführen von Mauern nothwendig. Aber einige bedeutende Erhöhungen und Vertiefungen hatten sich auf dem Grundstücke gefunden. Um diese zu ebenen und doch überall guten baubaren Boden hinzubringen befolgten sie die in den landw. Blättern aufgefundene Methode. Es wurde nämlich da, wo sich die Höhe hinzog, mitten hindurch ein breiter und ziemlich tiefer Graben gezogen und die in demselben ausgestochene Erde in die Tiefungen getragen. Aber auch da hatte man zuerst die obere gute Erde auf die Seite geschafft, die ausgetragene über die aufgeschobenen Rotten gebreitet und später wieder mit der Bauerde überdeckt. So brachte man das ganze Stück in eine schöne Fläche und hatte den Vortheil, daß die obere Bauerde gleichmäßig ausgebreitet, auch bei dem Rotten in eine eben so gleichmäßige Tiefe gebracht werden konnte. Caspar und Michel hatten eine große Freude, wie das Ganze so schön

da lag und so gut gelungen war, sie faßten auch auf die andern Vorschriften ein großes Vertrauen und beeilten sich, solche recht genau auszuführen. Das erste Geschäft nach dem Planiren, war jetzt das Austragen des Rottschlags. Alle Mädchen aus der Familie wurden dazu bestellt. Am unteren Theil des Grundstücks stellten sich die Männer an, zeichneten den ersten Rottschlag ab und hoben ihn aus, indem sie die Erde in Körbe füllten, die diese an den oberen Theil des Ackerfeldes trugen und dort auf eine an der ganzen Gränze hinlaufende Bank ausleerten.

Caspar fragte den Michel, wie tief werden wir den Rottschlag machen müssen?

Michel. Wir haben hier keinen festen, dichten Unterboden, durch den die Reben nicht hindurch können, so glaube ich, daß wenn wir einen Fuß tiefer rotten als die Länge unserer Satzreben geht, wir genug haben.

Caspar. Ich glaube es auch, denn bringen wir den Baugrund zu tief, so erreichen ihn die Wurzeln nicht und die Stöcke kümmern mehr oder weniger die ersten Jahre hindurch.

Michel. Weißt du aber was zu thun ist, wenn wir einen sehr undurchlassenden zähen Unterboden antreffen?

Caspar. Wir müssen diesen nachher tiefer durchbrechen. Gut wäre es auch gewesen, wenn ich den Acker vor dem Rotten mit Mist hätte überwerfen können. Dieser Mist wäre bei dem Rotten zu unterst, unter die Wurzeln gekommen und hätte den Boden locker gehalten.

Michel. Bei alten Weingärten habe ich schon das gethan, daß ich kein Rebholz mit nach Hause nahm, sondern alles auf den Fuß der Rottschläge warf und mit der Erde zudeckte. Dadurch bleibt die untere Schicht des Bodens, in welcher die Wurzelbildung vor sich gehen soll, lange Zeit locker und fruchtbar und man macht für die Zukunft, mit der Aufopferung des wenigen Rebholzes, einen großen Gewinn an dem besseren Stand und Erträgniß des jungen Weinberges.

Caspar. Weil mein Ackerfeld noch nie Weinberg war, so glaube ich, daß die Reben darauf doch gut wachsen werden.

Michel. Ich hoffe es auch, aber in zweifelhaften Fällen sollte man immer das Gewisse spielen und besonders bei alten Rebstücken würde ich immer Dünger als Rebholz verwenden. Dadurch spart man auch die Nothwendigkeit, ein Rebstück vor dem Rotten mehrere Jahre brach liegen zu lassen.

Caspar. Gut und rathsam bleibt dies doch immer, besonders wenn man mit dem Dünger nicht nachkommen kann. Am besten ist es aber dann auch wieder, das Rebstück mit deutschem oder ewigem Klee zu besamen. Nach diesem Einbau wachsen die Reben auf merkwürdige Weise.

Michel. Von dem Doktor Batt hörte ich auch einmal, daß es gut sei, auf sandigen Boden, ehe man rottet, etwas schweren Boden, auf schweren Boden aber Sand oder Kieß zu fahren.

Caspar. Das glaub ich wohl, wenn man nur alles immer so bei der Hand hätte.

Michel. Nun! was zu theuer ist, muß man freilich unterlassen, oft macht so etwas aber nur geringe Kosten und dann bringt ein reicherer Weinertrag den Aufwand wieder ein.

Mittlerweile hatten sie den Rottschlag tief genug ausgehoben. Dann nahmen sie die Hacken, und hieben auch die Erde, welche in dem Schlage liegen blieb, noch einmal auf, um sie tiefer hinein zu lockern.

Nach dieser Arbeit wandte man sich an das Umstürzen der ersten Bank. Man zeichnete vor, wie weit der Boden anzuhauen wäre und zog den oberen Baugrund sorgfältig in die tieferen Schichte des Rottschlags hinab.

Einer der Bauern. Das ist aber eine unnöthige Arbeit. Wir haben immer die Bank unterhauen und sie nachher in den Schlag gestürzt; das geht viel schneller.

Caspar. Das weis ich wohl, aber die Erde mengt sich nicht so regelmäßig, daß der obere gute Boden zu unterst zu liegen komme. Das Unterhauen ist daher eine Erleichterung, die man später mehrfältig durch ein schwaches Wachsthum zu büßen hat.

Die Arbeiter schwiegen still und ließen sich die Rede gefallen. In ihren Köpfen waren sie aber nicht gescheut genug, die Richtigkeit von Caspars Meinung einzusehen, und sie dachten bei sich, wenn ich für mich rotte, so mache ichs doch auf meine alte Manier.

Leider ist diese Starrköpfigkeit Schuld, daß viele Leute aus den, in der neueren Zeit gefundenen Verbesserungen, keinen Nutzen zu ziehen wissen, aber wer hat den Schaden davon? Niemand als die Dummköpfe, welche meinen, sie seien gescheut genug und hätten nicht nothwendig, etwas zu lernen. Caspar und Michel blieben aber auf dem eingeschlagenen besseren Wege.

Wenn ein Rottschlag ausgefüllt war, so strichen sie das Land eben und packten die folgende Bank an.

In einigen Tagen war ihr Fleiß durch ein schön eben liegendes, durchaus regelmäßig behandeltes Rottfeld belohnt. Den letzten leergebliebenen Schlag hatten sie mit der zuerst ausgehobenen und obenhin getragenen Erde ausgefüllt.

Nach gethaner Arbeit ist gut ruhen. Caspar und Michel setzten sich auch zusammen oben auf den Rain, und übersahen das Rottfeld mit jenem Wohlbehagen, welches nur derjenige kennt, der etwas gut gelungenes zu Stand gebracht hat.

Caspar. Ich habe dir, lieber Michel, für deine Hülfe recht von Herzen zu danken und werde meine Schuld, wenn du auch einmal einen Weinberg anlegst, gewiß wieder einbringen. Doch wollen wir überlegen, auf welche Art wir das Stück mit den Reben besetzen, damit sie schön anwachsen.

Michel. Ja das ist noch eine Hauptsache. Willst du denn Blindreben nehmen?

Caspar. Das ist mir gerathen worden, weil sie wohlfeiler sind. Ich habe aber um so weniger Lust dazu,

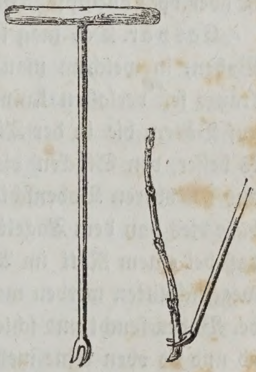
weil sie in dem heißen Boden nicht so leicht anwachsen.

Michel. Du hast recht. Man spart im Anfange etwas, verliert aber leicht einen ganzen Herbst, weil die Blindreben doch immer später tragen, und es sich leicht treffen kann, daß gerade das Jahr, in welchem sie noch aussetzen, einen guten Herbst geben kann.

Caspar. Wir wären übrigens mit dem Einpflanzen schnell fertig. Man dürfte nur mit dem Pfahleisen Löcher stoßen, die Reben hineinstecken und die Löcher zutreten.

Michel. Das wäre eine schöne Manier. Jedenfalls müßtest du doch etwas gute Erde einfüllen, dann ein wenig Wasser zugießen und nachher erst das Loch ganz zufüllen.

Caspar. So hab ich es freilich schon gelesen. Aber noch kürzer ging es mit dem Geißfuß, mit dem man die Blindrebe unten am Knopf packt und in den Boden hineinzieht. Steine darf aber der Boden nicht haben, sonst geht dies nicht.



Michel. Diese Manier ist nicht zu verachten.

Caspar. Ich bleibe aber doch lieber bei Wurzelreben. Wenn diese gut sind, so kommen sie früher in den Ertrag

und was die Leute sagen, daß sie nicht so lange halten wie Blindreben, so glaube ich dies nicht. Wahrscheinlich sind sie dann schlecht gesetzt, mit einem Pflahleisen oder sonst auf eine Art mißhandelt.

Michel. Wir wollen das Land jetzt einige Tage lang sich setzen lassen, und dann helfe ich dir auch noch deine Wurzelreben einpflanzen.

Mittlerweile hatte sich Caspar gute Wurzelreben verschafft, und bat Michel, sie ihm zurecht machen zu helfen.

Sie schnitten an ihnen die vorjährigen Triebe bis auf das unterste Auge ab, so daß außer dem alten Holze von dem jungen nur ein kleines kurzes Zäpfchen übrig blieb. Von den Wurzeln nahmen sie aber nur den ganz oberen Kranz weg. Michel wollte den zweiten Kranz auch abschneiden, Caspar litt es aber nicht.

Michel. Das Wegschneiden der oberen Wurzeln ist aber doch anempfohlen.

Caspar. Das mag sein, und auf recht fruchtbarem Boden, in welchem man sich auf die unteren Wurzelkränze fest verlassen kann, mag es auch gut sein. Aber auf Böden, die in der Tiefe wenig Nahrung haben, ist es besser, den Stöcken die Gelegenheit zu lassen, auch aus der oberen Bodenschichte Nahrung zu ziehen. Ich habe dies von dem Tagelöhner des Doktor Batt gehört, daß bei einem Rott im Anfange alle oberen Wurzeln weggeschnitten werden mußten. Weil aber in der Tiefe der Boden feucht und schlecht ist, so sterben die Wurzeln ab und da oben keine mehr nachgewachsen sind, so werden die Stöcke alljährlich gelb und sterben ab. Man

hatte dies Verfahren dem Ueberrheiner nachgemacht und hat großen Schaden dabei gehabt.

Michel. Freilich thut so etwas nicht überall gut, man muß sich nach dem Boden richten.

Am andern Tage nahmen beide Freunde eine Schnur und theilten über dem gerotteten Grundstück die Rottreihen aus. Zuerst waren sie über die Entfernung der Reihen nicht einig; einer behauptete, man müsse 4 Fuß Entfernung nehmen, der andere 3 Fuß. Nach mehrerem Ueberlegen fand man das Richtige, daß nemlich die Reihen immer nahe stehen müssen, je heißer und sonniger ein Platz ist, daß man daher hier 3 Fuß nehmen könne. Wollte man aber auf sehr fettem und kühlem Boden Reben pflanzen, so stünden diese besser in 5 als in 4schuhigen Zwischenräumen.

Michel. Denk dir nur einmal so hohe Stöcke, wie man sie manchmal sieht. Wenn diese zu nahe zu stehen kommen, so kann ja weder Sonne noch Mond in solche Weinberge eindringen. Bei niederen Stöcken und schwachem Triebe aber brennt die Sonne zu stark auf den Boden und verschließt ihn zu schnell, daher hier eine zu große Entfernung auch nichts taugt.

Caspar. Du bist halt ein alter Professor und hast die Weisheit mit Löffeln gegessen. Aber recht hast du hier, das kann ich nicht läugnen.

Die Reihen wurden daher auf 3 Fuß Entfernung gezeichnet. Dann steckten sie die Stöcke etwas näher, auf 2½ Fuß, wobei der Professor Michel aber doch be=

merken mußte, daß auf triebigen Boden diese Entfernung viel zu gering sei, und hierin hat er ganz recht.

Jede Stockstelle zeichneten sie mit einem kleinen Pfählchen. Als diese Arbeit fertig war, grub Michel mit dem Spaten ein Loch, so tief als die Länge der Wurzelrebe. Caspar setzte diese so tief hinein, daß sie mit dem oberen Ende dem Boden gleich war. Er breitete deren Fußwurzeln nach allen Seiten sorgfältig aus. Dann schüttete Michel einige Schaufeln voll guter Erde darüber und ein Knecht goß etwas Wasser dazu. Als dies verschlupft war, füllte er das Loch ganz aus und deckte über die Rebe selbst so viele Erde, daß deren Augen gegen die Sonnenstrahlen leicht bedeckt wurden.

Während sie noch bei der Arbeit waren, hörten sie kling, kling, kling, und zwar immer näher kommen. Endlich stand ein Schwarzwälder Uhrenmann vor ihnen und fragte nach dem Weg zum Dorfe. Die Bauern fragten dagegen nach seiner Heimath.

Uhrenmann. Die Herren setzen da Reben, aber so macht man's bei uns nicht.

Caspar. Hat man denn im Schwarzwald auch Rebbau?

Uhrenmann. Das nicht, ich bin aber am Kaiserstuhl zu Hause und hole die Uhren aus den Bergorten.

Michel. Nun wie setzt ihr denn am Kaiserstuhle?

Uhrenmann. Ja schauens, da macht man Gräben so breit wie da zwischen zwei Reihen. Die Gräben kommen aber so weit auseinander, daß von Euren Reihen noch zwei dazwischen leer bleiben. Sind die Gräben ausgehoben, so setzt man die Wurzelreben auf beiden Seiten an die Ränder und füllt die Gräben 1 Fuß hoch aus, der obere Theil bleibt offen stehen, bis aufs nächste Jahr, wo er auch ausgefüllt wird.

Sind nach 2 bis 3 Jahren die Reben stark, so macht man Gruben bis dahin, wo bei euch die 2 Zwischenreihen stehen, und zwar von jeder Seite her. Dann legt man die Reben dahinein, so daß eine in die neue Reihe, die andere aber auf den alten Platz zu stehn kommt. Alles wird dann eben gemacht und man hat nachher einen vollständigen Wingert. Vorher kann man die leeren Plätze noch einbauen.

Caspar. Das mag in Eurer Gegend gut sein, wir halten uns aber an das, wie wir es gelernt haben.

Uhrenmann. Haltens die Herren wie sie wollen,

ich weiß aber, daß die Rebberge auf diese Art schnell bei der Hand und dauerhaft sind.

Michel. Alles ländlich sittlich. Am Ende sind unsere zwei Manieren gleich gut, doch glaube ich nicht, daß Ihr mit dem Einpflanzen von andern Gewächsen in die Reihen etwas Gutes schafft. Ihr zieht die Nahrung aus, die den Reben verbleiben sollte.

Uhrenmann. Dies schadet nichts, denn die Reben treiben doch noch stärker wie hier zu Land.

Caspar. Aha, da liegt der Haas im Pfeffer. Euer Boden ist triebig genug so etwas auszuhalten. Bei uns würden wir unser Land ausmergeln.

Uhrenmann. Nun gut Nacht ihr Herren, kommt bald nach.

Caspar und Michel hatten bis zum Feierabend ihr Setzen zu Stand gebracht und gingen zufrieden heim. Unterwegs kehrten sie in der Crone zu einem Schoppen ein, diesen hatten sie aber auch durch ihren Fleiß redlich verdient.

Ein alter Bauer, mit Namen Philipp, wollte über ihre Sorgsamkeit bei dem Setzen spotten, er hätte schon genug Reben gesetzt aber diese Sorgfalt nicht angewandt.

Caspar. Man sieht es aber auch deinen Rebfeldern an, daß sie lüderlich genug gesetzt sein müßen.

Philipp. Alle die neumodischen Dinge sind nichts.

Michel. Es gibt in der Gemeinde noch Manche, die so reden, aber ihre alte Manier muß doch schlechter sein, denn ihre Felder und Weinberge zeigen davon nicht das Gegentheil.

Caspar. Raisonniren ist leichter als besser machen.

Der Wirth. Ihr Herrn nur keinen Streit. Laß unsere Alten gehen. Wenn sie müd sind zu widersprechen und niemand mehr auf sie hört, so werden sie schon von selbst umsatteln.

IV.

Welche Erziehungsart ist die beste?

Auf dem Maimarkt in Mannheim, im Wirthshaus zur goldenen Gans kamen zufällig 4 Wingerter zusammen, ein Oberländer, ein Dürkheimer, ein Weinheimer und ein Würtemberger. Da es in der Zeit des Austreibens der Reben war, so erkundigten sie sich gegenseitig nach dem Stand der Weinberge. Wie es so geht, es gab ein Wort das andere und bald war das Gespräch lebhaft und allgemein. Später kam noch unser Schriftgelehrter Michel dazu, der verhielt sich aber ganz still, und machte seine Bemerkungen für sich.

Der Oberländer. Aber ich kann nicht begreifen, daß man hier so gar keine ordentlichen Rebfelder sieht, lauter niedere Hecken. Da soll man bei uns einmal die Wingerte sehen. Stangen von 7 bis 8 Fuß hoch, es kann sich ein Hirsch darin verbergen, und wie schön bewachsen. Ich hab im vorigen Jahr hier Hopfengärten

g'sehn und hab im Anfang g'meint, es wären Rebfelder.

Weinheimer. Ja, da habt ihr recht, nur wir haben hier zu Land noch schöne hohe Pfähle, an denen man doch sieht, daß der Bauer noch Wingertsholz bezahlen kann. Wir haben bei uns auch noch Wingerte, wie kleine Hopfengärten. Das schönste bei uns sind aber die Kammern. Das sind hohe Rahmen, auf die noch Druder in die Quere gebunden sind. Darauf werden die Trauben gezogen, und drunter arbeitet man ganz im Kühlen, weil kein Sonnenstrahl auf den Boden dringen kann.

Dürkheimer. Das nennt Ihr Rebenziehung? Daran sieht man, daß Ihr gar keinen Rebbau versteht. Da kommt nur zu uns an das Haardtgebierg, dort müßt Ihr lernen wie man die Weinreben baut.

Würtemberger. Ich möcht bestreiten, daß man am Haardtgebirg alles am besten habe. Man braucht ja bei uns nur die prächtigen Stöck mit den vielen und langen Schenkeln und der Traubenmenge daran zu betrachten, um zu sehen, wo der Weinbau am besten betrieben wird.

Dürkheimer. Hör er einmal Herr Schwabe, meint er, wir wollten so vielen Wein, wenn er nicht besser ist, als der Neckerwein?

Oberländer. Und wir haben doch auch ein gutes Getränk an unsern Stangen.

Weinheimer. Der Weinheimer Wein gehört zu den besten an der Bergstraße.

Dürkheimer. Alles geringe Waare gegen den Wein am Haardtgebierg. Eure Weine kann man im Nothfall für Wasser trinken.

Alle Anderen: Nun das ist doch gar zu arg. Wenn er nicht anders reden will, so halt er sein Maul.

Dürkheimer. Das thu ich nicht, und warum? Weil wir doch den besten Wein haben, wenn ihr auch vor Aerger aufplatzen wollt. Wer bekömmt denn die höchsten Preise? Wohin kommen die Frankfurter Weinhändler? Doch nur zu uns. Geht einer ins Oberland, an die Bergstraß, oder gar ins Schwabenland?

Die Andern. Wir verkaufen ja auch unsern Wein.

Dürkheimer. Das will ich nicht bestreiten. Ihr trinkt ihn so in der Familie und seid froh wenn ihr damit fertig seid.

Oberländer. Das ist nicht wahr, bei uns geht der Wein auch ins Ausland, ins Würtembergische und in die Schweiz.

Dürkheimer. Das ist was rechtes. Unser Wein wird im Norden von Deutschland gesucht, geht nach England, Schweden und Rußland und in die ganze Welt.

Weinheimer. Jetzt ist's aber genug. Will er das Maul halten oder ich klopf ihm darauf.

Dürkheimer. Wenn ihr Händel haben wollt, so bin ich auch dabei. Fang nur einer an, er wird schon finden, daß ich noch Weinknochen habe und ich mich vor Euch nicht fürchte. (Sie wollen auf einander dreinschlagen.)

Michel. (Legt sich dazwischen.) Friede Ihr Herrn! Was werden die Leute sagen, wenn sich die Weinbauern über ihr eigen Geschäft herumschlagen. Ich bin auch von dieser Classe, habe aber den Grundsatz, daß alles, was mit dem Rebbau umgeht, eher zusammenhalten, als unnützen Streit anfangen soll. Wollt Ihr hören, was ich über Eure Meinungen denke, so will ich meine Gedanken von mir geben und sie Euch vorlegen.

Die Andern. Eigentlich habt Ihr Recht, legt einmal Euern Spruch vor! Wir können immer noch thun was wir wollen.

Michel. Ihr Herrn, ich habe weder den Oberländer, noch den Würtemberger oder Ueberrheiner Weinbau gesehen, aber ich kenne alle diese aus Beschreibungen. Ihr lacht? Aber kann sich der Bauer nicht auch aus Büchern unterrichten? Und das ist so mein Genie. Statt in das Wirthshaus zu gehn, lese ich oft lieber die landwirthschaftlichen Wochenblätter, wo die vom Weinbau handeln, und daraus kann man manches lernen, ohne grade an Ort und Stelle zu sein. Also, daß ich nicht aus dem Concept komme! Ob der Wein einer Gegend besser oder geringer ist, darauf scheint es mir bei euerm Streit gar nicht anzukommen. Das sollen die Gegenden, wo er wächst, selber ausmachen. Für die einen passt ein leichter geringerer, für die andern ein besserer Wein, je nachdem der Absatz auf eine oder die andere Sorte gerichtet ist. Verbessern wird manche Gegend ihren Wein auch noch können und hieraus bedeu-

tenden Nutzen ziehen, das geht uns aber hier nichts weiter an.

Dürkheimer. Nun voran, ich weiß noch immer nicht, wo ihr hinaus wollt.

Michel. Geduld. Ihr habt von den verschiedenen Erziehungsarten geredet und ein Paar haben die hohen Pfähle, die andern den niedern Bau angerühmt.

Weinheimer. Wer hat dann endlich recht?

Michel. Ich glaube jeder ist auf der rechten Spur, keiner aber ist ganz darauf, weil alle nicht daran denken worauf es eigentlich ankömmt.

Würtemberger. Das will ich dann doch einmal sehen.

Michel. Im Oberland hat man hohe Pfähle und schneidet lange Bogreben, manchmal zwei Stockwerke übereinander. In Würtemberg zieht man lange Schenkel auf dem Boden hin und an diesen wieder lange Bogreben. An der Bergstraße läßt man die Schenkel bis an die Kammer laufen und schneidet dann erst lange Bögen, oder man thut dasselbe an den Pfählen. Am Haardtgebirg hat man kurze Schenkel und schneidet Zapfen oder nur Halbbogreben. Was haben diese Gegenden aber für Traubensorten? Im Oberland den Gutedel und Krachmost, in Würtemberg den Trollinger und Elbling, an der Bergstraße den Elbling oder blauen Clävner, in Dürkheim aber den Riesling, Traminer und Sylvaner.

Oberländer, Bergsträßer und Würtem-

berger. Das ist nicht wahr, wir haben auch andere Rebsorten.

Michel. Das weiß ich, aber der Hauptsatz besteht doch aus den genannten Trauben, und nach diesen hat sich die Erziehungsart gebildet.

Weinheimer. Ja so! auf die Art mögt ihr recht haben.

Michel. So unterbrecht mich nicht immer, ich vergesse sonst, wo ich hinaus will. Nun seht! Da wo sie Reben haben, die lang geschnitten werden müssen, weil sie sonst nicht tragen, da werdet ihr auch die hohen Erziehungsarten finden. Dies ist der Fall mit den Gutedel, Elblinger, Trollinger und dergleichen. Diese müßen Bögen haben und um diese zu befestigen, ist eine höhere Erziehungsart nothwendig.

Reben aber, die Zapfenschnitt vertragen, sind schon an und für sich auch auf eine niedere Erziehungsart angewiesen. Daher finden wir am Haardtgebirg die niedern Rahmen, und auch, das ist nicht zu leugnen, den besten Wein, weil die Trauben näher am Boden hängen und mehr Luft und Sonne haben.

Weinheimer. Aber wir haben auch Rieslinge auf den Kammern.

Michel. Das taugt nichts, Camrad, und wenn ihr das nicht glaubt, so versteht ihr die Sache nicht. Nur in einem Falle mag für den Riesling und alle die zwergartigen Rebstöcke eine solche Erziehungsart taugen, wenn nemlich der Boden so sehr triebig ist, daß diese Rebsorten auch nur bei langem Schnitt tragen.

Oberländer. Also meint ihr, daß unsere hohen Pfähle ganz zweckmäßig sind, obschon der Dürkheimer vorhin darüber lachte.

Michel. Ja und nein, wie man es nimmt. Ihr müßt freilich dorten mehr Holz anschneiden, weil ihr triebige Rebsorten und vortrefflichen Boden habt, aber deßhalb braucht ihr doch nicht die Hopfengartenanlagen, wie ihr sie beschreibt. Sagt einmal worauf es bei einer Erziehungsart noch ankömmt, angenommen, daß man die Rebtriebe anheften kann.

Weinheimer. Daß man schön im Kühlen arbeitet, und einem die Sonne nicht auf den Buckel brennt.

Michel. Falsch, Herr Bruder. Was bringt denn einen guten Wein? Die Sonne und die Wärme, welche der Boden bei Tage auffängt, damit er des Nachts sie wieder hergeben und die Trauben warm halten kann. Wird aber der Boden bei den hohen Pfählen und den Kammern nur ein wenig erwärmt?

Dürkheimer. Gewiß nicht, bei uns brennt die Sonne den ganzen Tag darauf.

Michel. Wenn man nun auch eine höhere Erziehungsart anwenden muß, so sollte man die Wirkung der Sonne auf Boden und Trauben doch immer möglichst befördern. Dies geschieht aber weder durch die hohen Pfähle noch durch die Kammern. Da kann ich Euch eine Erziehungsart anrathen, die weit besser paßt, nemlich höhere Rahmen, an denen man Raum genug hat, die Bogreben zu befestigen. Auch kann

man bei diesen den Schenkel bis zur Truder laufen lassen und die Bogreben zurück an den Stamm anbinden, man hat nachher denselben Vortheil, welchen Jene bezwecken, die Schnallen machen.

Will man Pfähle, so soll man sie nie hoch nehmen, aber man kann dann, wie im Rheingau, die Bogreben von einem Pfahl zum andern, wagrecht laufen lassen und bekömmt Raum genug zum Befestigen des Schneidholzes. Ist ein Wingerter aufmerksam, so kann er diese Art der Rebziehung auf mancherlei Weise abändern. Als eine solche Abänderung kann man auch die Würtemberger Manier ansehen, wo der Stock in 2 — 3 Schenkel auseinander gezogen wird, und jeder Schenkel einen Pfahl erhält, der übrigens lange nicht so hoch ist als im Oberland. Aber welche höhere Erziehungsarten man anwendet, immer muß man darauf sehen, daß die Sonne und die Luft zwischen die Rebstöcke kommen kann. Das ist die Hauptregel. Dann tragen die Stöcke nicht allein reichlich, der Wein wird auch gut.

Dürkheimer. Jetzt will ich Euch auch sagen, wie es bei uns gehalten wird: Wir haben keine Pfähle, weil wir kein überflüssiges Holz besitzen und dies bei uns sehr theuer ist. Daher ist alles in Rahmen aufgeschlagen, die, je nach den Gemarkungen, 1 bis 1½ Fuß Höhe haben. An diese werden die halben Bogreben festgebunden. Dadurch gibt es Linien, die möglichst nach der Mittagssonne gerichtet werden. Die Sonne und die Luft kann von allen Seiten bei und unsere Trauben wachsen so schnell, daß wir am Gebirge immer die ersten reifen haben.

Michel. Ich halte diese Art bei Reben, welche man in einem kürzern Schnitte erhalten kann, immer für die beste, weil sie weniger Holz kostet und der Sonne den meisten Zutritt gestattet. Denn auch kurze Pfähle machen immer Schatten, und man darf einen solchen Schatten nur eine Stunde lang beobachten, wie er immer einen Theil des Bodens deckt und wie dies bei der großen Menge von Pfählen doch etwas ausmacht.

Weinheimer. Bei uns wohnt Einer, der hat schon mancherlei getrieben zu dem die rechten Bauern von altem Schrot und Korn die Köpfe schütteln. Der hat seit mehreren Jahren gar kein Holz mehr in seinen Weinbergen. Das Ding sieht aus wie ein Kartoffelacker.

Michel. Ich war auch schon in so einem Rebstück, muß aber sagen, daß die Trauben sehr schön waren und es auch so voll hing, als bei einer niedern Erziehungsart nur möglich ist. Der Schnitt ist bei den Rieslingen und Sylvanern auf Zapfen; auch Elblinge sah ich ohne Holzstütze, aber mit halben Bogreben. Die ganze Geschichte ist die, daß der Laudenbacher Schnitt angewendet wird, aber die Pfähle wegbleiben, die man dort an die Reben steckt.

Weinheimer. In Hemsbach und Laudenbach habe ich die Sache schon nachgemacht gesehen. Wir Weinheimer wollen aber nichts davon wissen, wir bleiben beim Alten.

Michel. Und bekommt deshalb doch nicht mehr Wein, habt aber die Plaisir, das Holz zu bezahlen,

was Ihr an vielen Orten sparen könnt. Denn wo die Rebsorte einen längern Schnitt verlangt, habe ich gesehen, daß die Erziehungsart ohne Holz nicht angewandt wird, sondern man die Stöcke an höheren Rahmen erzieht.

Weinheimer. Plaudert so viel ihr wollt, mir leuchtet die Sache doch nicht ein.

Oberländer. Mir auch nicht.

Michel. Wartet nur bis das Holz noch theurer wird, und ihr werdet froh sein und Euch bequemen. Ich für meinen Theil weis nicht, warum ich Holz kaufen und in den Wingert stecken soll, wo es nicht nöthig ist.

Dürkheimer. Bei uns gibt es auch einzelne Bockwingerte.

Würtemberger. Aber ihr Herrn, was kommt denn aus allem unserm Plaudern heraus? Ich möchte gern etwas nützliches daraus mit heim nehmen.

Michel. Da will ich euch die Sachen noch kurz repetiren:

Erstens gibt es Reben, die lang geschnitten werden müssen. Diese erfordern eine höhere Erziehungsart, um das längere Rebholz befestigen zu können.

Zweitens gibt es Rebsorten, die wenig Holz machen. Bei diesen wende man nur ja eine niedere Erziehungsart an.

Bei der höhern Erziehungsart sehe man darauf, daß Stock und Boden möglichst den Sonnenstrahlen ausgesetzt bleiben. Daher ist die Rahmenerziehung immer

besser als die an Pfählen. Bei der niedern Erziehungsart sind die Rahmen wie sie am Haardtgebirg gebräuchlich sind, sehr zweckmäßig.

Am wohlfeilsten ist aber bei einer niedern Erziehungsart und bei nicht zu heftigem Triebe, das Holz ganz wegzulassen und das Geld lieber für Dünger oder sonst eine Besserung zu verwenden.

Die Rebbauern zahlten nun ihre Zeche, und gingen mit einander auf den Maimarkt, vergnügt, daß der anfängliche Hader einen solchen Ausgang genommen hatte.

V.

Wie man die Reben schneiden solle?

Es war wieder Sonntag-Nachmittag. Nach der Kirche setzte sich Michel, seiner Gewohnheit nach, an die Zeitungen und landwirthschaftlichen Wochenblätter, um zu sehen, was es darin gäbe. Er studirte erst die politischen Neuigkeiten, überlegte, was die Landstände gesprochen hatten, wußte manches daran auszusetzen und dachte nach, wie er es besser gemacht hätte. Zuletzt kam er an eine Bekanntmachung der Direktion des landwirthschaftlichen Vereines, nach welcher einige Weinbauern aufgefordert wurden, sich zu melden wenn sie Lust hätten, auf Kosten des Vereins eine Reise in die

besseren Weinbauorte der Umgegend zu machen, um den dortigen Weinbau, namentlich die bessern Schnittmethoden kennen zu lernen. Wie wärs, dachte er, wenn du die Sache unternähmest? Du kannst jetzt einige Tage abkommen. Vielleicht geht Caspar auch mit. Ich will es ihm einmal vorschlagen.

Wie es oft geht, trat Caspar gerade ein. Er hatte auch Lust zur Sache, und so sprachen sie, wie sie gleich morgen nach Heidelberg wollten, um sich zu melden. Aber, als sie sich über den Gegenstand weiter besprachen, sahen sie, daß sie ihre Reben wohl schneiden konnten, daß sie sich aber über das Warum sie so und nicht anders verfahren, keine Rechenschaft geben konnten. Am Ende standen, nach dem Sprichworte, die Ochsen am Berge.

Michel kam zuletzt auf einen Gedanken, der beiden der zweckmäßigste zu sein schien. Der Herr Pfarrer des Ortes besaß nämlich mehrere Wingerte, die er selbst in Freistunden behandelte, auch nahm derselbe manchmal das Rebmesser selbst zur Hand und schnitt zum Vergnügen gar oft einzelne Stunden. Seine Wingertsleute hatten großen Respekt vor seinen Kenntnissen und wußten nicht genug zu rühmen, wie er den Weinbau verstünde. Michel und Caspar gingen daher zu ihm und trugen ihm ihr Anliegen vor. Der Pfarrherr war sehr erfreut und billigte ihr Vorhaben. Er sagte ihnen, wie zweckmäßig es wäre, wenn Sie sich in andern Orten umsähen. Jetzt wollte er ihnen aber kurz erklären, worauf es bei dem Rebschnitt besonders ankomme. Sie setzten

sich, der Herr Pfarrer bewirthete seine Pfarrkinder mit einer Flasche guten selbstgezogenen 42r und begann wie folgt:

Ehe wir an das Schneiden selbst kommen, wollen wir erst den Rebstock betrachten. Dieser besteht

erstens: aus dem im Boden befindlichen Wurzeltheil, an welchem, wie ihr selbst schon gesehen habt, die Hauptwurzeln befindlich sind, von denen die stärksten am unteren Theil des Satzes stehen müssen. Aus der Erde ragt zweitens: der Stamm heraus, der, je nach dem verschiedenen Schnitte, entweder kurz oder lang gelassen wird. Der Stamm theilt sich drittens: wieder in mehr

oder weniger lange Aeste, die bei unsern Bauern Schenkel heißen, und auf diesen Schenkeln befinden sich viertens: die Tragreben, die nun, je nach der Schnittmethode, entweder lang sind, (sogenannte Bogreben), oder kurz, (in sogenannte Zapfen), geschnitten werden.

Das Tragholz darf aber, wie ihr wißt, nicht auf den alten Schenkeln unmittelbar aufsitzen, sonst bringt es keine Trauben, sondern die zum Tragen bestimmte Reben müssen auf vorjährigen Ruthen, dem sogenannten zweijährigen Holze angeschnitten werden. Jene einjährige Ruthen, welche aus dem alten Holze hervorkommen, sind bekanntlich fast immer unfruchtbar. Man schneidet die meisten davon weg, einige aber bleiben gewöhnlich an den untern Theilen des Rebstockes stehen und werden in Zapfen angeschnitten, welche ein Jahr darauf das zweijährige Holz bilden, auf denen später Tragreben angeschnitten werden können. Diese anfänglich nur als Wasserschossen zu behandelnden Reben dienen dem gescheuten Rebmanne dazu, den Rebstock nicht zu hoch werden zu lassen und den früher gezogenen Schenkel, wenn er abgängig ist, wieder zu verjüngen.

Michel. Das alles ist uns bekannt, wir haben es aber noch nie so anschaulich zusammen gestellt gesehen. Aber woher kömmt es, daß manche Reben in lange Ruthen, manche kurz geschnitten werden müssen?

Pfarrer. Die Kenntniß der Fälle, in welche die oder jene Schnittmethode anzuwenden ist, halte ich für eine von den Hauptsachen, die ein gescheuter

Rebmann wissen muß. Wenn Ihr diese Kenntniß euch recht zu eigen macht, könnt Ihr bei Eurer vorhabenden Reise sogleich beurtheilen ob der Rebschnitt in einer Gegend passend ist oder nicht, daher will ich euch meine Ansicht darüber genauer mittheilen. Ihr werdet schon gesehen haben daß es Reben gibt, die, ich möchte sagen, baumartig wachsen. Andere Sorten sind klein und zwergartig. Diese Eigenschaft ist aber nicht so genau mit der Rebsorte selbst verbunden, daß solche in ihrem Triebe nicht auch vom Boden abhängig wäre. So bekommen auf recht fettem Boden oft auch die sonst zwergartige Rebsorten manchmal einen ebenso starken Trieb, wie jene, die man gewöhnlich als starktriebige Rebsorten bezeichnet. Daher kann man nicht sowohl die Rebsorte annehmen, nach welcher sich der Schnitt richten muß, als deren Trieb auf dem Boden, auf welchem sie stehen. Nun wißt ihr aber, daß, je stärker der Trieb ist, die Fruchtbarkeit der Tragreben sich immer mehr von dem zweijährigen Holz entfernt und weiter vorwärts geht, während bei geringem Triebe die Trauben an dem 1ten bis 3ten Auge vom zweijährigen Holze angerechnet erscheinen. Hiernach theilt sich auch der Rebenschnitt und zwar in jenen auf lange Bogreben, und auf Zapfen oder Stifte. Alle die verschiedenen Schnittmethoden neigen sich nun mehr oder weniger auf eine oder die andere Seite. Aber sie müssen dem Trieb der Reben genau angepasst sein, denn wenn ein starktriebiger Wingert zu kurz angeschnitten wird, so treibt er keine Trauben.

Caspar. Das hab ich selbst schon bei einem jungen Weinberg erfahren.

Pfarrer. Wenn aber ein geringer treibendes Rebfeld zu lange geschnitten wird, so bekömmt man zwar ein Jahr lang mehr Trauben, aber der Wingert geht schnell zu Grund und wird unfruchtbar.

Michel. Das hab ich auch schon gefunden, und einen schönen jungen Weinberg eingebüßt, den ich nach 10 Jahren frisch rotten mußte.

Pfarrer. Mit den jungen Weinbergen ist es ein eigner Fall. Treiben sie im Anfange stark, so wird man verführt, einen zu langen Schnitt anzuwenden und ruinirt sie. Man muß hier ab- und zugeben. Treibt ein solches Rebstück sehr stark, so kann man die lange Schnittmethode anwenden, aber, wenn man den Boden kennt, daß er im Ganzen nur wenig Triebkraft besitzt, so muß man schnell wieder auf die kurze Schnittmethode übergehen.

Michel. Eben dieses hatte ich zu meinem Schaden versäumt.

Pfarrer. Es ist euch nur gegangen wie einer Menge anderer Weinbauern, die leider erst den Fehler einsehen, wenn es zu spät ist. Aber grade daraus seht ihr, daß das richtige Verständniß des Rebschnittes einer der wichtigsten Punkte für den Weinbauer ist.

Caspar. Also kömmt es eigentlich ganz auf die Triebkraft des Bodens an, welche Schnittmethode man wählen soll.

Pfarrer. Ganz richtig. Es fügt sich zwar gewöhn-

lich, daß gewisse Rebsorten fast immer einen starken Trieb besitzen, wie z. B. die Elblinge. Sie werden daher gewöhnlich auf lange Bogreben geschnitten. Auf recht magern Plätzen lassen sie sich aber auch kurz schneiden, und dann tragen sie fort, während sie sonst nur einige Jahre lang tragen, aber dann schnell altern und nicht mehr fruchtbar bleiben. Ein anderer Punkt, auf den es bei dem Rebschnitt ebenfalls sehr ankömmt, ist euch so gut wie mir bekannt.

Caspar. Sie meinen gewiß die Sorge, daß der Stock in seiner gehörigen Form bleibe.

Pfarrer. Ganz richtig. Unvorsichtige Rebleute schneiden oft nur immer gegen vorn hin und denken nicht an das einstige Zurückbringen des Stockes. Sie erhalten hierdurch manchmal wohl einige Traüben mehr, aber ihre Reben werden zu lang und veraltern schnell.

Michel. Hier ist die Hauptkunst, durch Anschneiden von Vorrathszapfen sich immer wieder junges Holz nachzuziehen, damit man die alten zu hoch gewordenen Schenkel abnehmen und sie durch neue ersetzen könne.

Pfarrer. Ich sehe, dieses wißt Ihr so gut als ich, und es ist nicht nöthig Euch hierüber etwas zu sagen. Doch darauf will ich euch noch aufmerksam machen, daß bei den Vorrathszapfen genauer, als es oft geschieht, auf den Stand derselben acht zu geben ist. Manche Triebe sind nur leicht angesetzt und diese darf man nicht wählen, denn sie stehen schnell ab. Man siehe es gleich, ob

ein solcher tiefer im Holze sitzt und dies sind jene, welche man nehmen muß. Man kann sich solche Vorrathszapfen durch kurzen Schnitt mehrere Jahre lange nieder halten, bis man sie braucht, dann ist auch ihr mehrjähriges Holz um so kräftiger und die darauf angeschnittene Ruthe nicht mehr wild, sondern tragbar.

Caspar. Auch das hab ich erfahren und es mir früher schon hinter die Ohren geschrieben.

Pfarrer. Nun will ich Euch noch einige Regeln über den Schnitt geben, die ich in einem französischen Buch kürzlich gelesen habe.

1) Alle Stöcke sollen in den ersten vier Jahren kurz geschnitten werden, und zwar immer auf den untersten und stärksten Trieb, welcher allein stehen bleiben soll.

2) Nach vier Jahre müssen jene Stöcke, deren Lotten weit auseinander liegen, auf lange Ruthen geschnitten werden.

Michel. Herr Pfarrer, wir danken Ihnen für die Belehrung. Aber die Regeln, welche Sie uns angaben, erinnern mich an den Schnitt von Röttern. Wie soll man diese behandeln?

Pfarrer. Dies scheint mir in den Regeln des Rebenschnittes selbst zu liegen. Wie ihr wißt, schneidet man im Jahre des Setzens der Wurzelreben, solche auf das hinterste Auge zurück. Im zweiten Jahr hat dieses entweder stark oder schwach getrieben. Im ersten Fall schneidet man den Stock wieder auf ein oder zwei Augen zu-

rück. Bei schlechtem Trieb läßt man aber alles wachsen. Im dritten gibt man je nach der Stärke des Stockes einige Augen mehr, im vierten nimmt man wieder alles, bis auf den untersten und stärksten Trieb weg, den man anschneidet, im fünften gibt man dem Stocke die nöthigen Schenkelansätze. Ich weiß wohl, daß dies nicht so genau beobachtet wird, aber ich würde immer so verfahren.

Michel. Ich glaube auch, daß diese Art besser ist als das zu frühe Stehenlassen von Schenkeln. Der Rebstamm wird dann stärker und kräftiger.

Caspar. Wir danken Ihnen nochmals und wollen, wenn wir so glücklich sind, Reiseunterstützung zu erhalten, die uns gegebenen Lehren zu Vergleichungen benützen.

Pfarrer. Viel Glück auf die Reise!

Caspar und Michel meldeten sich am folgenden Tage, und erhielten wirklich eine namhafte Unterstützung, mit welcher versehen, sie sich auf den Weg machten.

In Wiesloch ließen sie sich den sogenannten Bockschnitt zeigen. Dieser besteht darin, daß die Rebe einen ganz kurzen Stamm besitzt, auf dem ein runder Kopf gezogen ist, der entsteht, wenn man dem jungen Stocke mehrere Jahre lang nur wenige Augen und immer an derselben Stelle anschneidet, worauf sich daselbst ein Wulst bildet, der sich nach und nach vergrößert und durch sein Verwachsen eine Menge von schlafenden Augen bildet, die man durch Wegschneiden der Schenkel oder Triebe in späteren Jahren zum Austreiben bringen kann.

An dem Kopfe waren einige kurze Schenkel ange-

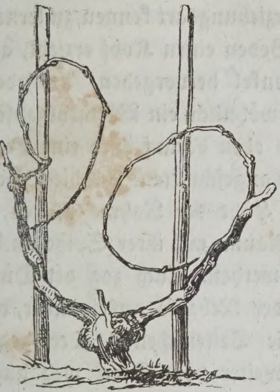
schnitten und auf diesen standen die Tragreben, die

in Zapfen geschnitten waren. Da sich die grünen Triebe selber tragen sollen, so hatte man gar kein Holz, oder nur kurze Pfählchen angewendet.

Michel erinnerte den Caspar, daß diese Schnittmethode, den Zapfen nach, für zwergartig treibende Rebstöcke sehr passend sein möchte. Doch glaubte er dann nicht gerade nöthig zu haben, mehrere Jahre Ertrag mit Bildung eines Kopfes zu verlieren.

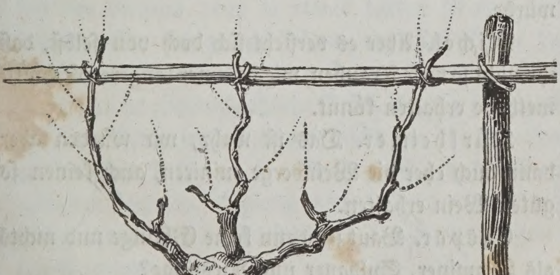
Als sie von Wiesloch die Bergstraße hinunter gingen, kam ein Handwerksbursche aus der Gegend von Würzburg zu ihnen. Sie gingen eine Strecke mit einander und es fand sich, daß des Burschen Vater ebenfalls Weinbau trieb und er selbst dem Geschäfte nicht fremd war. Die Rede kam auf den Kopfschnitt, den die Rebleute eben gesehen hatten, und der Handwerksbursche erzählte ihnen, daß in seiner Heimath die Reben am Boden ebenfalls einen Kopf hätten, der gezogen

würde, weil man aus diesen leicht wieder neue Schenkel erziehen könnte. Aber weil die Rebe bei ihnen sehr



triebig sei, würden aus dem Kopfe mehrere längere Schenkel gezogen, auf denen die Bogreben mit den Vorrathszapfen aufsitzen. Diese ertrügen sehr vielen und guten Wein.

In Heidelberg setzten sich unsere Reisende auf die Eisenbahn, und fuhren nach Mannheim. Von da gingen sie über den Rhein und machten sich auf den Weg nach Dürkheim. Sie kamen an dem Feuersteinberg vorbei und fanden dort zufällig den Dürkheimer Wingerter, den Michel bereits in Mannheim, in der goldenen Gans, kennen lernte. Er schnitt gerade



in seinem Weinberge und da hatten unsere Rebleute die schönste Gelegenheit, den dortigen Schnitt nebst der daselbst gebräuchlichen Erziehungsart kennen zu lernen. Sie sahen wie man am Boden einen Kopf erzieht, aus welchem drei kurze Schenkel hervorgehen. An jedem dieser Schenkel steht gewöhnlich ein Vorrathszapfen, dort Stift genannt, und oben darauf wird eine Tragruthe von 5 bis 6 Augen angeschnitten. Da die Schenkel nur bis zur halben Höhe der Rahme reichen, so hat die Tragrebe noch Raum, mit ihrer Spitze an die Truder angebunden zu werden. Auch zog der Dürkheimer die 3 Schenkel der Rebe so auseinander, daß der mittelste gerade, die Seitenschenkel aber gegen außenhin gebogen und weiter vom Stock weg angeheftet wurden.

Michel und Caspar wunderten sich über die niederen ziemlich kleinen Stöcke, der Dürkheimer erklärte ihnen aber, daß gerade wegen dem nahen Standort der Trauben am Boden, ein so guter Wein erzielt würde.

Michel. Aber es versteht sich doch von selbst, daß ihr nicht so viele Trauben, wie bei einer längeren Schnittmethode erhalten könnt.

Dürkheimer. Das ist wahr, wir würden aber dann auch eher die Weinberge ruiniren, auch keinen so guten Wein erhalten.

Caspar. Baut ihr denn keine Elblinge und nichts als Traminer, Sylvaner und Rieslinge?

Dürkheimer. Nur in ganz alten Weinbergen

findet man noch Elben, sie werden immer mehr ausgerottet. Wo man aber noch dergleichen hat, werden sie länger geschnitten und die Bogrebe auf die Latte (Truder) gebunden.

Michel. Curios. Bei uns hält man die Elblinge noch immer für den besten Satz.

Dürkheimer. Probirt nur einmal den unsrigen und ihr werdet bald euren schlechten Satz verlassen.

Caspar. Werden bei euch alle Reben so behandelt?

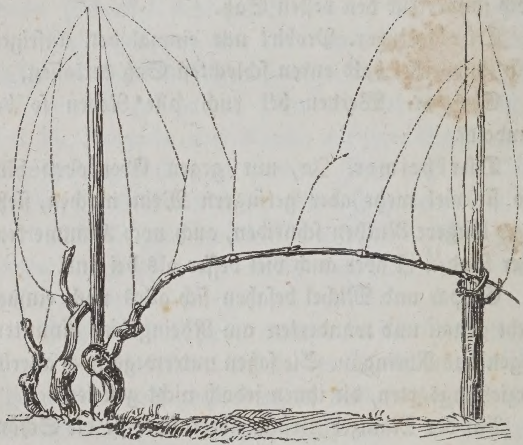
Dürkheimer. Ja, nur gegen Edenkoben hin, wo sie viel mehr aber geringern Wein machen, sieht man längere Ruthen schneiden, auch noch Kammerten. Der Boden ist aber auch viel besser als bei uns.

Caspar und Michel besahen sich alles noch einmal recht genau und wanderten am Rheingebirg hinunter, gegen das Rheingau. Sie sahen unterwegs noch allerlei Erziehungsarten, die ihnen jedoch nicht gefielen.

Auf der Mainzer Brücke überraschte sie die Schönheit der Gegend, denn so etwas hatten sie noch nicht gesehen. Sie sahen mit besonderem Respekt in das Rheingau hinunter, von dem sie den herrlichen Wein so oft hatten rühmen gehört. Dabei entging ihnen, als geübten Rebleuten, aber auch nicht die günstige Lage der dortigen Rebberge, so weit sie solche in der Ferne erkennen konnten. Begierig, diese bald in der Nähe zu sehen, eilten sie über Biebrich in das Herz des gelobten Weinlandes.

Endlich erblickten sie das Schloß Johannisberg

thronend auf dem Gipfel eines Rebhügels, und in dieser Gegend suchten sie sich über die daselbst übliche Schnitt- und Erziehungsart zu unterrichten. Sie fanden hier immer 2 bis 4 Stöcke zusammengepflanzt,



von denen alle einen kurzen Stamm hatten. Aber stets war die Hälfte dieser Stöcke auf Bogen, die anderen aber auf Zapfen geschnitten. Caspar fragte einen in seinem Weinberg arbeitenden Weingärtner nach der Ursache dieser Schnittmanier, und erhielt darüber folgende Auskunft.

Der Hauptsatz im Rheingau ist Riesling und Orleaner. Die ersteren lassen sich bekanntlich auf gewöhnlichem Boden nicht lange auf Bogreben schneiden, son-

dern gehen bald zurück. Da man aber im Rheingau behauptet, daß der Bogenschnitt mehr erträgt, so kam man auf das Auskunftsmittel, mehrere Stöcke auf einen Platz zusammenzusetzen, einen Theil davon dann 1 Jahr lang auf Zapfen, den andern aber auf Bogen zu schneiden und so jedes Jahr umzuwechseln und die Stöcke im Zapfenschnitt gewissermaßen ruhen zu lassen. Die Bögen werden übrigens ziemlich lang geschnitten und immer an den Pfahl des oberen Stockes, oder wenn sie zu kurz sind, an ein Zwischenpfählchen angebunden, so daß die Zeilen eigentlich fortlaufende Rahmen bilden, deren Trauben nahe an den Boden zu hängen kommen. Diese Art des Anheftens gefiel unseren Reisenden, aber der Bogenschnitt bei den Rieslingen wollte ihnen nicht einleuchten. Caspar meinte, wenn ein ordentlich auf Zapfen geschnittener Stock an der Stelle der 3 oder 4 Stöcke stünde, müßte dieser besser Luft haben und an den Zapfen doch eben so viele und bessere Trauben bringen, als an den oft sehr mageren Bögen. Der Rheingauer ließ sich aber über seine Schnittart nichts sagen, sondern hielt sie ohne weiteres für die beste, und die Rebleute trennten sich, ohne daß sie sich gegenseitig verständigen konnten.

Auf dem Rückweg sahen sie an einem Berge oben 6 bis 8 Männer, welche mit langstieligen Hacken den Berg herunter hieben und die Erde dann zu sich hinaufzogen. Das war ihnen etwas ganz neues und sie fanden, daß, wenn diese Arbeit einmal eingeübt wäre, sie sehr zweckmäßig sein müsse.

Aus dem Rheingau machten sich Caspar und Michel, nachdem sie den dortigen Wein verkostet hatten, wieder an die Bergstraße. Sie kamen durch Frankfurt und staunten im Vorbeigehen die dortigen Herrlichkeiten an. Aber sie fanden, daß hier für den Bauer kein Aufenthalt ist, daher eilten sie durch und hielten erst wieder in Laudenbach an. Mit den dortigen Rebleuten konnten sie doch auch wieder in ihrem eigenen Sprachgebrauche reden. Ein Laudenbacher führte sie zuerst den Berg hinan, und zeigte ihnen den dortigen Zapfenschnitt. Der Rebstock hatte ein niederes Stämmlein

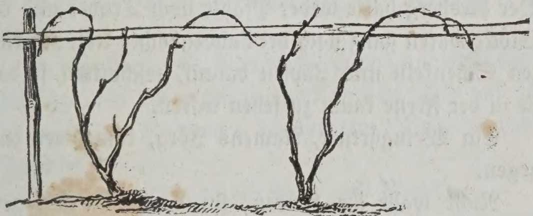
und von diesem aus gingen drei kurze Schenkel, auf denen, wo immer möglich, Vorrathszapfen angebracht waren. Auf dem oberen Theil standen die kürzeren, auf dem unteren die längeren Zapfen.

Der Laudenbacher sagte ihnen, daß gewöhnlich zu jedem Stock ein Pfahl käme, daß man aber Rebstöcke

von nicht zu starkem Triebe auch recht gut ohne Holz erziehen könnte.

Caspar. Was ich von dieser Schnittart sehe, so scheint sie mir mehr zu einem geringeren als zu einem starken Triebe zu passen.

Laudenbacher. Da habt ihr ganz recht. Deshalb haben wir auch am Fuß der Berge und in der Ebene einen ganz verschiedenen Schnitt. Hier ziehen wir die Reben an Rahmen von 1½ bis 2 Fuß Höhe, lassen ihnen einen längeren Schenkel und Bogreben, welche



wir auf die Truder oder auch unten am Stock wieder anbinden. Es gibt daselbst mehr Wein, an den Zapfen wird er aber besser.

Michel. Das nämliche habe ich schon öfter gehört und jetzt sehe ich es vor Augen.

Laudenbacher. Ihr könnt gleich da unten einen solchen Rahmenwingert einsehen, der sehr fruchtbar ist.

Caspar. Es ist ganz einleuchtend, daß wo ein längeres Tragholz geschnitten werden kann, die Trauben auch mehr Platz zum Ansatz haben.

Laudenbacher. Es ist halt für den Rebmann die Hauptkunst, sich nach seinem Boden zu richten.

Gegen Weinheim hin sahen die Reisenden auf einer kleinen Höhe ein weißes Häuschen und einige Arbeiter in dem Weinberge beschäftigt. Von der Straße aus kam ihnen das Rebstück ganz curios vor, man sah fast keinen Rebstock und konnte meinen, das Feld wäre kahl. Caspar bekam Lust, den Weinberg in der Nähe zu besehen, und obschon Michel müde und von dem vielen Sehen übersättiget war, stieg er mit hinauf. Jetzt fanden sie die Ursache der Kahlheit im Aussehen. Der Rebberg hatte weder Pfähle noch Truder und die Stöcke waren ganz nach der Laudenbacher Art, mit kurzen Schenkeln und Zapfen darauf, geschnitten, so daß sie in der Ferne kaum zu sehen waren.

Ein Weingärtner, Namens Jörg, kam ihnen entgegen.

Nicht wahr ihr Herren, sprach er, der Wingert kommt euch spanisch vor?

Caspar. Ja wohl. Bekommt ihr denn auch Trauben?

Jörg. Das will ich meinen. Unser Hubberg hängt immer voller als die Nachbarwingerte.

Michel. Aber wo sollen denn die Trauben hängen?

Jörg. Gerade an den nämlichen Plätzen wie in Laudenbach. Seht ihr Herren, die Stöcke haben die nämliche Zahl von Augen, warum sollen sie nicht eben so viel tragen? Mein Herr sagt immer, an dem dürren

Eichenholze wachsen keine Trauben. Wo man es nicht zur Stütze braucht, ist die Ausgabe ganz unnöthig.

Caspar. Aber wo bindet ihr die grünen Lotten an?

Jörg. Die pfetzen wir früher ab, ehe sie sich auf die Erde legen.

Michel. Das kann ich nicht begreifen.

Jörg. Sind die Herrn weit von hier zu Hause?

Caspar. Aus der Gegend von Heidelberg.

Jörg. Da kommen Sie einmal um die Zeit, wenn die Trauben verblüht haben, hierher, dann will ich Ihnen die Sache an den Stöcken zeigen.

Caspar. Habt ihr denn alle eure Wingert so geschnitten?

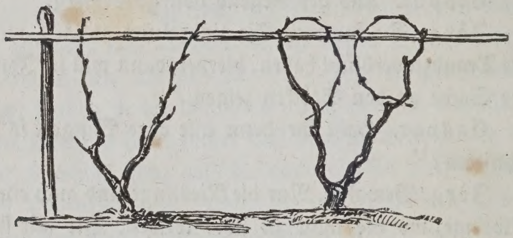
Jörg. Bewahre. Nur die Rieslinge und auch einige Elblinge, wo die nicht zu stark treiben. Die mit stärker triebigen Rebsorten bepflanzten Wingerte haben Rahmen.

Michel. Können wir diese auch sehen?

Jörg. Mit Vergnügen zeige ich sie euch, denn mein Herr freut sich immer wenn gescheute Rebleute seine Weinberge betrachten. Kommt nur mit mir an den andern Berg, da haben wir ein Stück mit Ortlieber an Rahmen, da werdet ihr unsern Rahmenschnitt gleich mit sehen.

Die Drei wanderten dorthin. Jörg erklärte alsdann: Seht ihr Herren, der Schnitt ist eigentlich nicht verschieden mit dem, den ihr an den Kammern seht. Unten theilt sich der Stock in zwei Schenkel, welche etwas niederer bleiben sollen als die Rahme.

Am besten ist es, wenn der Schenkel nur halb so hoch als die Rahme ist. Um diese Höhe zu erhalten, schneidet man zeitig Zapfen an und bringt den Stock zurück. Dann schneidet man an der Spitze eine Bogrebe und heftet diese an die Truder. Kann man die Bogrebe recht lang schneiden, so macht man auch um die Truder herum

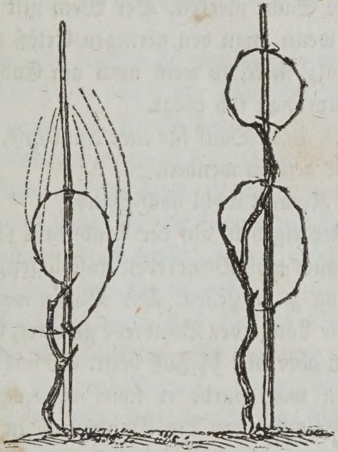


einen Bogen und heftet die Spitze der Reben wieder an ihren eigenen Stock an. So hat man immer Platz und Gelegenheit die Reben unterzubringen, und braucht deshalb auch nicht einmal doppelte Rahmen oder hohe Pfähle. Aber den Vortheil hat man, daß die Sonne frank und frei in die Rahmen scheint und daß die Trauben gewöhnlich früher zeitig sind, als in den Pfählen. Wollt ihr auch dort den Schnitt sehen?

Caspar. Ja freilich.

Jörg. Nun so geht nur mit in den Nachbarwingert. Seht, hier haben die Reben einen Stamm oder auch zwei Schenkel, auf diesem steht eine lange Bogrebe und unter dieser ein Vorrathszapfen. Die Bogrebe

wird um sich selbst herumgebogen und unten an den Stock wieder angeheftet.



Michel. Brechen denn die Reben nicht ab?

Jörg. Unsere Weibsleute machen die Bögen, oder wie man die hier heißt, die Schnallen, beim Regenwetter.

Caspar. Die Methode gefällt mir nicht übel.

Jörg. Hier werden die schwarzen Weinberge meist so behandelt. Mein Herr hält aber nichts auf die hohen Pfähle und daher sind die schwarzen Reben ebenfalls bei uns auf Rahmen gezogen.

Michel. Sollen denn die Pfähle wirklich mehr Schatten geben als die Rahmen?

Jörg. Ganz gewiß, auch kosten die Pfahlwingerte mehr Holz als die einfachen Rahmen.

Caspar. Ich glaube, der Mann hat Recht und ich will mir die Sache merken. Der Wein gilt doch nichts mehr und wenn man den geringen Erlöß noch in das Wingertsholz steckt, so weiß man am Ende gar nicht mehr, warum man sich plagt.

Michel. Habt Dank für eure Auskunft, wir wollen unsere Füße heimzu wenden.

Jörg. Kommt wohl nach Haus.

Im Vorbeigehen auf der Landstraße sahen unsere Reisenden auch noch Blindreben einschlagen, um Würzlinge daraus zu erziehen. Der Boden ward ½ Fuß tiefer als die Länge der Blindrebe gerottet, die Schläge machte man aber nur ¾ Fuß breit. So wie ein Schlag aufgeworfen war, wurde er schief abgezogen und auf diese Fläche legte man die Blindreben in einer Entfernung von etwa einem Zolle. Dann wurden sie mit der Erde des nächsten Schlags bedeckt. Man achtete aber sehr darauf, daß die obere Bauerde des Ackers gerade unter die Sätze der Blindreben zu liegen kam. Die Blindreben ohne wirkliche Sätze nahm man nicht, weil von diesen viele durch Fäulniß zu Grunde gehen.

Bald sahen die Wanderer ihr Dorf und konnten es kaum erwarten, bis sie Weib und Kind wieder erblickten. Aber im Dorfe wurden sie als gereiste Leute mit besonderm Respekt betrachtet und als der Herr Pfarrer ihre Ankunft vernahm, mußten sie zu ihm kommen.

Nach angehörtem Berichte fragte er: Habt ihr nichts von der Zeit gehört, in welcher der Rebschnitt am besten vorzunehmen ist?

Caspar. Ja darum haben wir uns nicht erkundigt.

Pfarrer. Ist auch nicht nothwendig denn sie gibt sich in unserm Klima von selbst. Man schneide im Frühling und zwar die frühtreibenden Sorten und die magern Weinberge möglichst früh so wie man die starktriebigen zuletzt schneiden kann. Denn diese dürfen schon mehr Saft verlieren als die andern und werden auch dadurch tragbarer. Noch muß ich fragen, welche Schneidart haltet ihr denn jetzt für die beste?

Michel. Ich glaube, daß eine jede ihren Nutzen hat, dort wo sie hingehört. Ich habe mir aber vorgenommen den Laudenbachern zu folgen, auf triebigen Boden lang zu schneiden, jedoch statt Pfählen und Kammern höhere oder niedere Rähmen zu nehmen, auf magerem Boden aber den dort gebräuchlichen Zapfenschnitt anzuwenden. Dabei hat mir wieder die Erziehungsart ohne Wingertsholz eingeleuchtet, und ich bin gesonnen, deßhalb später wieder zu dem Jörg nach Weinheim zu gehen und mir die Behandlung des grünen Laubes zeigen zu lassen.

VI.

Die Frühlingsgeschäfte.

Caspar und Michel waren durch die Reise und das gemeinsame Arbeiten und Nachdenken gute Freunde geworden. Diese Freundschaft schloß sich noch enger als Caspars Sohn Peter um Michels Tochter Jakobine anhielt, und ein feierlicher Verspruch gehalten worden war. Sie kamen überein ihre Weinberge mit Hülfe ihrer Kinder in Gemeinschaft zu bauen. Hierdurch hofften sie nicht allein auf guten Ertrag, sondern sie versprachen sich auch manche angenehme Ruhestunde, während seither ein Jeder für sich seinen Gedanken überlassen war.

An einem schönen Aprilmorgen sollte die gemeinschaftliche Arbeit begonnen werden. Die Sonne schien warm und klar, und lockte einzelne Bäume, ihre Blüthen zu entfalten. Auch die Augen der Reben schwollen an und bereiteten sich zum eintretenden Frühlingsleben vor.

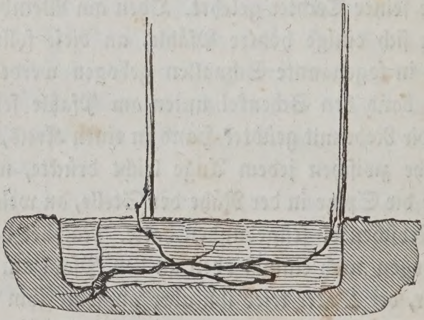
Peter holte mit seinem Vater den Michel und Jakobine ab. Die jungen Leute scherzten und lachten, die Väter gingen still und jeder dachte an die Zeit zurück, in welcher es ihnen ebenfalls so wohl zu Muthe war.

Draußen angekommen ward die Arbeit vertheilt. Jakobine mußte Reben anbinden, Peter sollte Stöcke einlegen, die Alten wollten die Weinberge aufziehen.

Das Anbinden ging wohl am leichtesten. Der Weinberg war neu auf Rahmen aufgezogen, an welchen die angeschnittenen Tragruthen umher hingen. Da wo die Schenkel die Höhe der Truder nicht erreichten, band Jakobine die Rebe mit einer dünnen Weidenruthe in der Art an, daß sie solche unter dem obersten Auge umschlang, und an die Truder so anheftete, daß sich die Weide zwischen Rebe und Truder kreuzte. Reichten die Schenkel bis an die Truder, so wurden diese zuerst auf die eine Seite der Latte angeheftet. Die Bogrebe band Jakobine nachher mit ihrer Spitze auf der andern Seite derselben fest, so daß der Bogen über sie hinüberging und sich fester anhielt, als wenn Schenkel und Rebe auf einer und derselben Seite der Truder angeheftet wird. So machen es viele der Winzer. Michel aber hatte diese Art zu binden bei Dürkheim gesehen und sie seiner Tochter gelehrt. Oben am Weinberg befanden sich einige höhere Pfähle, an diese sollten die Reben in sogenannte Schnallen gebogen werden. Jakobine band den Schenkel unten am Pfahle fest, bog dann die Rebe mit geübter Hand in einen Kreis, indem sie solche zwischen jedem Auge leicht drückte, und befestigte die Spitze in der Nähe der Stelle, an welcher sie den Rebschenkel festgebunden hatte. Nachher band sie den Bogen noch einmal oben an den Pfahl an. Peter half ihr, der Vater trieb ihn aber an seine ihm vorgeschriebene Arbeit. Er trennte sich von der Braut mit schwerem Herzen und ging an das Einlegen der Stöcke. Bei dem Schneiden des Weinberges hatte nemlich

Michel an solchen Stellen, an denen entweder die Rebstöcke ganz fehlten oder abgängig waren, die nächsten kräftigen Stöcke nicht geschnitten, sondern nur die Reben ausgeputzt und in ihrer ganzen Länge gelassen. Von diesen sollte Peter nun durch Einlegen neue Stöcke an die Stelle der abgängigen bilden. Michel kannte zwar mehrere Arten des Verlegens, doch hielt er am meisten auf jene, nach welcher der ganze Stock in den Boden eingesenkt wird, anstatt daß andere die Ruthe vom Stock her in den Boden biegen und, wenn sie Wurzel geschlagen hat, nach einem Jahre vom Mutterstocke abtrennen, welche Manier gewöhnlich nur dann dauerhafte Rebstöcke gibt, wenn der Boden sehr locker ist und die Wurzelbildung befördert.

Nach der von Michel gelernten Art, grub Peter



von dem alten Rebstock bis auf die Stelle, auf welche der neue Stock zu stehen kommen soll, eine Grube, und

zwar so tief als der Satz des alten Rebstockes in den Boden reichte. Dann löste er diesen in seinen oberen Wurzeln ab, hütete sich aber wohl, dessen Fußwurzeln zu verletzen. Nachher bog er achtsam den ganzen Stock in die Grube hinein, stellte den Fuß darauf und vertheilte dessen lange einjährigen Reben in der Art, daß eine davon an der Stelle des neuen Stockes zu stehen kam. Eine andere bog er zurück an die Stelle des alten Stockes, aber mit großer Sorgfalt, damit sie nicht geknickt werde. Beide Enden befestigte er an ihren Stellen mit etwas darauf geworfener Erde, und als alles in Ordnung war, füllte er die ganze Grube mit dem ausgehobenen Boden wieder zu, hütete sich jedoch sehr, die Erde fest anzutreten, indem dies die zukünftige Wurzelbildung hindert. So legte er alle Lücken im Weinberg mit neuen Stöcken aus, und es ist dies eine Arbeit, die kein Rebmann versäumen sollte, da leere Stellen oder kranke Stöcke keinen Ertrag geben, aber die nemliche Hack- und Düngungskosten erfordern, wie die tragbaren. Daß diese in solchen Fällen rein verloren sind, sieht wohl ein Jeder ein.

Die Väter, mit ihren Hacken, zogen aber jene Erde, welche sie im Spätjahr gegen die Stöcke in Balken aufgeworfen hatten, von den Stöcken selbst ab und legten sie in den Zwischenräumen wiederum auf Balken.

Caspar. Was machen wir denn eigentlich jetzt für eine Arbeit? Ich habe sie schon so manches Frühjahr vollführt, ohne den Grund davon recht einzusehen?

Michel. Dieser liegt doch auf der Hand. Wenn

wir im Spätherbst die Erde an die Stöcke ziehen, und diese an ihrem Fuß damit bedecken, so heißen wir dies, wie du weißt, zuziehen. Wir bezwecken damit allererst den unteren Theil des Stammes vor großer Kälte möglichst zu schützen, so daß, wenn ein Frostunglück eintreten sollte, doch dieser Theil der Rebe zu künftigem Triebe gesund bleibe. Zweitens aber setzen wir durch dieses Legen auf Balken der Einwirkung der Luft eine weit größere Fläche des Boden aus, als wenn wir ihn eben liegen lassen. Hierdurch aber friert er aus und sammelt für den künftigen Sommer eine Menge von fruchtbaren Stoffen, welche den Wurzeln zu gut kommen.

Caspar. Das weiß ich alles, aber warum legen wir die abgezogene Erde jetzt abermals auf Balken.

Michel. Hast du über dem Rhein nicht gesehen, wie sie dort mit kleinen Hacken die Stöcke aufräumen und den oberen Wurzelkranz, die sogenannten Thauwurzeln abschneiden, damit sich solche im künftigen Sommer wieder erneuern?

Caspar. Das hab ich wohl bemerkt.

Michel. Nun siehe, dies Entfernen der Thauwurzeln bewerkstelligen wir, indem wir die Erde von den Stöcken wegnehmen und in den Zwischenzeilen in Balken legen. Denn hierdurch muß an den Stöcken selbst mehr Erde, als sonst, wegkommen. Der obere Wurzelkranz wird blosgelegt und die kranken Thauwurzeln verschrumpfen. Man könnte sie auch abschneiden, ich halte dies aber bei uns deshalb nicht für gut,

weil wir auf unserem nicht so tiefgründigen Boden mit dem Dünger ebenfalls oberflächlicher bleiben müssen als am Hardtgebirg, wir daher die Thauwurzeln auch mehr zu schonen haben, indem diese oftmals bei uns die Dienste der tieferliegenden Wurzeln versehen müssen.

Caspar. Aber warum sehen die Ueberrheiner so sehr auf das Wegnehmen dieser Wurzeln?

Michel. Weil sie den Stock überhaupt tiefer in die Erde zu treiben suchen als wir. Die Weinberge werden dauerhafter und leiden auch nicht so leicht vom Brenner, wenn die Rebwurzeln weniger dem Einfluß der Witterung ausgesetzt sind.

Caspar. Warum thun wir dies aber nicht.

Michel. Weil wir nicht so fleißig sind und dem Untergrund durch Aufbrechen, Verbessern und Düngen eine solche Aufmerksamkeit schenken, wie dies am Hardtgebirge geschieht. Bei unseren geringen Weinpreisen wäre dies auch zu kostspielig und dürfte dies Verfahren überhaupt nur da wirklich zweckmäßig sein, wo der Weinpreis diese großen Kosten zu decken verspricht.

Caspar. Weißt du, was das Legen auf Balken und das Aufziehen noch für einen Vortheil hat?

Michel. Jetzt weiß ich keinen mehr.

Caspar. So ist es mir lieb, dir doch noch einen sagen zu können. Du weißt doch, daß, wenn Sommerfröste eintreten sollten, die grasigen Wingerte leichter erfrieren als andere. Und das weißt du auch, daß, wenn man zu früh das erste Hacken beginnt, die noch kalten

Regen zu schnell an die Wurzeln eindringen und dem Rebstock wehe thun?

Michel. Ja, du hast recht, durch das Aufziehen wird der Wingert gesäubert, ohne daß der Boden tief aufgelockert wird, und so leistet dies im ersten Frühjahre doppelte Dienste.

Caspar. Aber ich möchte doch wissen, warum das erste Hacken nicht zu frühe geschehen darf?

Michel. Das ist doch klar. Dieses Hacken muß, wenn es wirksam sein soll, tief vollführt werden, und zwar tiefer als alle anderen Hackarbeiten im Jahre. Denn es dient zur möglichsten Lockerung des Bodens, so tief man kommen kann, während die späteren Hackarbeiten nur oberflächlich, mehr zur Vertilgung des Unkrautes und der etwa durch den Regen gebildeten Erdkruste geschehen, weil man, wenn man in dieser Zeit tiefer eindringen wollte, die jungen, zum Wachsthum des Stockes gebildeten Wurzeln zu sehr kränken würde, was im Frühlinge, wo der Stock noch keine Trauben zu ernähren hat, weniger schädlich ist. Lockert man aber den Boden tief auf, so dringt auch die Wärme der Frühjahrssonne leichter ein, die Rebe wird zu schnellem Wachsthum angereizt und gewissermaßen verweichlichet. Dies ist nun schon schädlich genug, wenn Sommerfröste eintreten, da die längeren Triebe leichter erfrieren; aber fast noch schädlicher ist es, wenn kalte Regen eintreten. Da der Weinstock überhaupt eine jede zu schnelle Abwechslung nicht ertragen kann und sogleich kränkelt, so ist es natürlich, daß eine plötzliche Erkältung

der Wurzeln besonders schädlich auf ihn einwirken muß.

Caspar. Wann soll man aber hacken?

Michel. Dies richtet sich theils nach dem Charakter der Witterung, theils nach dem Boden. Auf solchen Böden, die das Wasser nicht anhalten, kann man ein frühes Hacken eher wagen als auf solchen, welche die kalten Regen einsaugen und länger anhalten, wie z. B. schwere Böden. Auch glaube ich, daß man Wingerte, die den Sommerfrösten ausgesetzt sind, möglichst spät aufhacken soll, damit man ihren Trieb, so lange man kann, zurück hält. Sonst ist es eigentlich gut, die Rebstöcke früh zum Treiben anzureizen, da sie dann früher blühen und zeitigen, aber über die in unserem Klima liegenden Gefahren, können wir nicht hinaus. Wir müssen sie zu vermeiden suchen, auch wenn unsere Trauben etwas geringer werden sollten.

Caspar. Da hast du wohl recht. Mit wie vielen Widerwärtigkeiten haben wir Rebleute nicht zu kämpfen!

Michel. Um so mehr müssen wir auch auf den kleinsten Umstand achten, der uns Schaden bringen kann.

Peter und Jakobine waren fertig, sie kamen jetzt Hand in Hand, um die Väter abzuholen. Diese klopften ihre Hacken ab und gingen mit ihren Kindern vergnügt nach Hause.

VII.

Wie man die Reben vor Sommerfröſten ſchützt.

Der Frühling war mit aller ſeiner Pracht eingetreten. Die Felder glichen einem bunten Teppiche, in welchem die gelben Repsfelder vorleuchteten. Die Obſtbäume hatten verblüht und verſprachen reichen Segen, die Wälder ſproßten und die Buchen zeigten jenes weiche Hellgrün, welches den Eintritt des Maimonats ſo lieblich macht. Aber plötzlich ſchlug der Wind nach Nord-Oſt um. War es auch um Mittag ganz warm, ſo trat an den hellen ſternfunkelnden Abenden eine empfindliche Kälte ein, welche in jeder Nacht zunahm. Das Volk der Winzer klagte und fürchtete gleich im Anfange den reichen Segen zu verlieren, welchen die ſproſſenden Reben in einer ſo großen Menge geſunder Scheine verſprachen. Aber Michel legte die Hände nicht in den Schooß. Er wußte, daß die tiefliegendſten Weinberge, auch die, in welchen ſchon etwas Unkraut aufgeſchoſſen war, am eheſten von dem Froſt betroffen werden. Er ſorgte daher, daß, wo Graspfäde waren, ſolche ſogleich geſchnitten wurden. Eben ſo ließ er das Unkraut ausraufen, aber nicht aushacken, weil die aufgehackte Erde den Froſtſchaden ſtets befördert. Als die Nächte noch kälter wurden, machten ſich Michel und Caspar Fackeln, indem ſie Heu und Strohgeniſt zu langen dünnen

Bündeln zusammenrollten und diese Rollen alle halbe Fuß mit einer Weide überbanden. Diese Fackeln wurden in den kalten Nächten angezündet, und mit diesen, in den niedrig gelegenen Weinbergen, durch die Zeilen gegangen. Einzelne Stöcke, von welchen man glaubte, daß sie vom Frost leiden möchten, begoß man vor Aufgang der Sonne mit kaltem Wasser, und hatte die Freude zu sehen, wie sie sich wieder erholten.

Aber die Kälte stieg immer mehr und wurde um so gefährlicher, als bei der hellen Morgenluft der warme Sonnenschein die erstarrten Rebstöcke zu schnell erwärmen und auf diese Art alle Weinberge in wenigen Viertelstunden zu Grund richten konnte. Jetzt wurden Michel und Caspar besorgt, sie, als die Einzelnen, konnten nichts mehr thun, und sie fühlten, daß jetzt etwas Gemeinsames geschehen müsse. Michel ging zum Herrn Pfarrer, dieser wies ihn an den Bürgermeister. Nach einigen Bedenklichkeiten willigte Letzterer ein, die Männer der Gemeinde auf das Rathhaus zu berufen, und mit diesen Rath zu pflegen. Der Bürgermeister stellte seinen Winzern die Nothwendigkeit vor, daß jetzt ein jeder Einzelne zum Schutze der Weinberge Aller mithelfen müsse, und zwar bestünde diese Hülfe darin, daß man Kehrig, alte Torfstücke, verdorbenes Stroh oder Heu, verfaultes Holz, kurz alles was Rauch gäbe und man zusammenbringen könne, in die Wingertswege und zwar in jene führen solle, die von den Weinbergen an gegen Osten lägen. Die jungen Burschen sollten dann dieses Material in kleine Haufen vertheilen und diese vor Sonnenaufgang

anzünden, sie jedoch nur in so weit brennen lassen, daß sie einen recht tüchtigen Rauch gäben. Es wäre dieses Räuchern jedoch nur in jenen Gewannen nothwendig, von denen man wisse, daß die Reben durch den Sommerfrost noth leiden könnten. Die Weinberge auf hohen Bergen und in sehr geschützten Lagen hätten diese Sorge vor der Hand noch nicht nothwendig, und wenn diese sie einmal wirklich bedürften, so glaube er, daß gegen einen solch starken Frost kein Mittel helfen dürfte.

Die jüngern Männer waren einverstanden und die Bursche freuten sich auf das nächtliche Feuerwerk; die Alten aber schüttelten die Köpfe und meinten, das Ganze hülfe doch nichts und man solle dem lieben Herrgott nicht vorgreifen. Dagegen trat aber der Pfarrherr auf und setzte auseinander, wie der liebe Gott dem Menschen seinen Verstand gegeben habe, um sich gegen die im Leben vorkommenden Widerwärtigkeiten, Unglück und Noth möglichst zu schützen. Nur der Dumme und Faule lege die Hände in den Schooß und entschuldige sich mit Gottes Willen, wo er gerade nach diesem die ihm verliehene Kraft und Thätigkeit anwenden sollte.

Nach vielen Hin- und Herreden beschloß man endlich, die Räucherung anzuwenden und die Vorbereitungen dazu zu treffen.

Ueberall wurde nun Gepüz und Gerümpel zusammengesucht. Der Mehltorf, welchen man zum Brennen nicht mehr anrührt, ward aufgehackt, Strohgenist, feuchte Späne zusammengekratzt, kurz es war ein reges Leben, wie wenn man sich zu einer großen Begebenheit vor-

bereiten wollte. Schon des Mittags waren die Räucherhäufchen in Bereitschaft. Der Pfarrer, welcher einen Thermometer besaß, versprach diesen zu beobachten, und wenn die Kälte größer werden sollte, durch Läuten einer Glocke das Zeichen zum Räuchern geben zu lassen.

Die Bursche schliefen kaum; sie paßten auf das Glockenzeichen. Aber alles blieb still und nichts regte sich. Es war nemlich in der Steigerung der Kälte ein Stillstand eingetreten und der Pfarrherr fand das Räuchern nicht nothwendig.

Am andern Tag wollten die Bauern die Häufchen zerstören, und was davon zum Düngen tauglich, in die Weinberge werfen. Der Bürgermeister gab es auf den Rath des geistlichen Herren nicht zu, und schon in der folgenden Nacht zeigte sich, wie richtig dieser war. Gegen vier Uhr des Morgens trat Windstille ein und der Thermometer zeigte fast den Eispunkt. Da ertönte die Glocke, alles kam auf die Beine, und in kurzer Zeit sah man die angezündeten Haufen langsam schmoren und ihren Rauch wie eine schützende Decke auf die Weinbergsgewannen ausbreiten. Wie die Sonne erschien, konnten deren Strahlen kaum durchdringen und dieser Umstand bewirkte, daß später alle so beräucherte Weinberge von der Kälte nicht das Geringste gelitten hatten. Dagegen dauerte es nicht lange, so kamen von den Nachbarorten die Trauerbotschaften von argem Frostschaden. Um so eifriger wurde die Räucherung für die nächste Nacht wieder vorbereitet. In dieser war sie noch einmal von nöthen, dann löste sich die Witterung

in einem warmen Mairegen auf und die Reben waren gerettet.

Die Freude im Dorfe war grenzenlos, die Alten aber schämten sich. Manche grollten sogar und hätten lieber alles zu Grund gehen sehen, nur um Recht zu behalten.

Aber im Herbste freuten sich Jung und Alt an der reichen Weinerndte, welche unter so vielen anderen Weinorten, nur Michels Dorf allein gerettet hatte. Man lobte den Pfarrherrn und den Bürgermeister, daß sie sich des allgemeinen Nutzens so redlich angenommen hatten, diese aber sagten, daß, wenn die Winzer des Dorfes nicht Vernunft angenommen und der besseren Einsicht gefolgt wären, sie jetzt eben so wenig Wein gemacht hätten, wie ihre Nachbarn.

VIII.

Wie man ausbricht und einkürzt.

Die Reben hatten ausgetrieben und zeigten ihre Gescheine. Jetzt war es für Michel und Caspar an der Zeit das Ausbrechen vorzunehmen. Peter hatte seine Braut besucht und Caspar sich ebenfalls bei Michel eingefunden. Sie brachten den schönen warmen Abend auf der Bank vor dem Hause zu und plauderten.

Michel. Wie wäre es, wenn wir morgen anfingen die Reben auszubrechen?

Caspar. Mir ist es recht, Peter mag ebenfalls mitgehen, die Weiber lassen wir aber zu Haus.

Peter. Jakobine könnte aber doch dabei sein.

Michel. Gelt daß du etwas zu schwatzen hättest? Es geht nicht. Zu diesem Geschäfte muß jeder Wingerter seine fünf Sinne beisammen haben. Er muß wissen was er thut, denn davon hängt schon wieder der Rebschnitt des künftigen Jahres ab. Bricht einer zu wenig aus, so schadet er seinem diesjährigen Weinertrag, nimmt er zu viel, so hat er im nächsten Frühling an manchen Stellen kein Schneidholz wo er es gern hätte. Gut ausgebrochen ist halb gedüngt.

Peter. Warum ist denn diese Arbeit so nothwendig. Der Gramms Michel macht um diese Zeit nie etwas im Weinberg.

Caspar. Diese sehen auch darnach aus. Den ganzen Sommer sind sie buschig und verwachsen, im Herbst hat er kleine, kümmerlich reife Trauben.

Michel. Ich habe von dem Ausbrechen früher oft gelesen, aber nichts darauf gehalten. Jetzt aber, wo ich die Probe selbst machte, habe ich mich von dem Nutzen desselben überzeugt.

Caspar. Ich weiß noch wie schön der Wingert stand, an dem du die Probe machtest.

Michel. Die Sache ist auch ganz begreiflich. Die Rebe ist bei uns ein Gewächs, welches man hätscheln und pflegen muß, damit man etwas davon erhält. Sie

wächst hier eigentlich nur nothdürftig, und bildet sich in unserem kälteren Klima nie so kräftig aus, als dort, wo ihr Vaterland ist und sie wild wächst. Deswegen dürfen wir derselben auch keinen unnützen Trieb lassen, denn jeder zehrt an dem Stock und hindert die Ausbildung aller jener Triebe, welche wir zu unseren Zwecken brauchen.

Peter. Was heißt ihr aber unnütze Triebe?

Caspar. Das sind alle jene, die entweder keine Gescheine haben, oder nicht zum künftigen Schnitt gebraucht werden können, dann auch alle Auswüchse aus dem alten Holze, an Stellen, an denen wir keine Vorrathszapfen anbringen können, ferner die Beiaugen, welche manchmal neben dem Hauptaug austreiben, dieses aber nur schwächen. Alle diese unnützen Auswüchse müssen wir wegnehmen.

Michel. Du hast ganz recht, und morgen will ich dir alles noch einmal genau am Stock zeigen. Plaudre jetzt mit der Bine und laß uns in Ruhe. Aber Caspar, mit dir habe ich zu reden. Wollen wir nicht einmal nach Weinheim und dort sehen wie es der Jörg macht. Es könnte in Betreff des Einkürzens noch etwas zu beobachten sein.

Caspar. Da schieben wir unsere Arbeit lieber morgen noch auf, und nehmen den Weg unter die Füße.

Am andern Tag wanderten die Freunde die Bergstraße herunter nach Weinheim, gingen durch den Ort und gerade auf den Hubberg los. Sie fanden hier

den Jörg, der gerade auch am Ausbrechen war. Sie sahen, daß dieser, nachdem er die unbrauchbaren Triebe ausgebrochen hatte, an den auf Zapfen geschnittenen und ohne Pfahl gezogenen Stöckchen an allen oberen Trieben, wenn sie bereits stärker als die andern herangewachsen waren, die Herzchen mehr oder minder kurz ausbrach, die an den unteren Lotten aber sorgfältig stehen ließ.

Michel. Zu was nehmt ihr dem Stock oben die Herzer weg. Er kann ja dann nicht fortwachsen!

Jörg. Das will ich den Herren erklären. Wenn ich die wilden Triebe im Stock ausbreche, so bringe ich den Saft in die andern stehen bleibenden und diese wachsen um so schneller.

Caspar. Das wissen wir, aber wie hängt dies mit dem Abköpfen der oberen Lotten zusammen?

Jörg. Ganz natürlich. Wenn ich nämlich die Her-

zer oben an den höher stehenden Trieben abköpfe, so hören sie auf weiter zu wachsen. Dann geht der Saft in die unteren, diese entwickeln sich und werden den oberen gleich. Dadurch erhält der Stock eine gleichmäßige Form, und, was die Hauptsache ist, man bekömmt für das nächste Jahr unten immer ein eben so kräftiges Schneidholz als oben, und hat nie nothwendig, den Stock in die Höhe zu treiben.

Michel. Das leuchtet mir an den kleinen Rieslingstöcken ganz ein. Doch haben wir dies an den langen Bogreben nicht nothwendig.

Jörg. Ich kann euch nicht beistimmen. Denn der Haupttrieb ist doch immer an den vorderen Augen. Nimmt man diesen die Herzer weg, so werden die zurückstehenden Lotten um so stärker und geben schönere kräftigere Schneidreben.

Caspar. Ist denn dies das sogenannte Einkürzen?

Jörg. Mit nichten. Das ist nur erst geplänkelt. Wenn noch 14 Tage vergangen sind, so gehe ich noch einmal durch den Wingert und kneipe wieder jene Triebe ab, die bis dahin die Oberhand bekommen haben. Alles damit sich das Wachsthum im ganzen Stock recht gleich vertheile. Dann fangen die Scheine an zu blühen. Gleich darnach, selbst wenn die Trauben noch blühen, geht dann das Einkürzen im Allgemeinen an. Dann sehe ich, ob der Stock starken oder schwachen Trieb hat. Ist er stark, so wird etwas weiter vorn abgepfetzt, ist er schwach, so bleiben zwei Gleiche ober dem obersten Gescheine stehen und das weitere wird weggebrochen.

Bei dem Hacken wird dann als noch einmal nachgesehen, ob noch Triebe nachkommen, und diese werden, wo man sie findet, nachgepfetzt.

Michel. Aber was wird denn weiter vorgenommen?

Caspar. Ich bin begierig darauf, denn die Stöcke treiben doch wieder aus.

Jörg. Die machen, wenn sie noch triebig sind, jetzt die Aberzähne. Kürzt man früh ein, so kommen diese stärker, kürzt man später, so treiben sie schwächer.

Caspar. Sollte das Einkürzen auch bei langem Schnitt auszuführen sein?

Jörg. Freilich; man kann auch hier alle Triebe, die nicht für künftige Bogreben dienen, mehr oder weniger einkürzen. Den Bogreben aber für das nächste Jahr läßt man einige Glieder länger als man sie später schneidet.

Michel. Aber wie geht es weiter mit den Aberzähnen?

Jörg. Diese wachsen nach einigen Wochen hervor, und werden, je nach dem Trieb des Stockes, stärker oder schwächer. Hängen sie zu sehr über die Stöcke und werden sie zu lang, dann muß man sie ebenfalls einkürzen.

Caspar. Wir brechen sie auch immer genau aus.

Jörg. Das darf man ja nicht thun, sondern man schneidet sie weg, indem man davon ebenfalls einen Stumpf von einem oder zwei Augen stehen läßt. Denn

das Ausbrechen schadet den Augen und diese werden für das nächste Jahr nicht so vollkommen.

Michel. Ja, das habe ich selbst schon gesehen. Aber wenn man sie nicht ausbricht, so werden die Stöcke zu buschig.

Jörg. Gewiß nicht, wenn man sich nur bei dem Einkürzen darnach anstellt.

Caspar. Aber was macht man, wenn die Aberzähne nicht so lang werden.

Jörg. Dann läßt man sie hängen und macht gar nichts daran. Sie hängen sich über den Stock und darunter wachsen die Trauben zusehends und werden nicht von dem Sonnenstich getroffen.

Michel. Aber dann bleiben sie im Zeitigen zurück?

Jörg. Durchaus nicht. Wir haben immer früher zeitige Trauben als die andern, und es geschah schon mehrmal, daß wir in den Rebbergen Hagelschläge hatten. Da blieben aber bei uns die Trauben unter ihrer Decke fast ganz unversehrt und im Herbst spürten wir keinen Schaden.

Caspar. Bleiben denn die Aberzähne bis zum Herbste stehen.

Jörg. Nein. Wenn wir sehen, daß die Trauben weich werden, dann schneiden wir sie auf 1 oder 2 Augen zurück. Die Traube bekömmt dann Luft, und weil dieser Zeitpunkt im September oder Ende August eintritt, so hat die Sonne schon ihre Kraft verloren und verbrennt die Beere nicht mehr. Wollen wir mehr Luft machen, wenn z. B. die Trauben Fäulniß ansetzen, so

binden wir auch wohl jetzt den Stock oben an den Abenzähnen zusammen. Da hängen sie ganz frei.

Caspar. Das ist kurios, ich glaube aber, ihr habt recht. Um die Zeit brechen wir auch unsere Weinberge aus und kürzen sie ein.

Jörg. Das weiß ich wohl, und es ist das auch ziemlich die gleichmäßige Behandlung. Aber bei uns geschieht nur alles regelmäßiger.

Michel. Es ist aber gar schön, wenn die langen Triebe, nachdem die Abenzähne ausgebrochen worden sind, so gerade hinauf an den Pfählen angeheftet werden.

Jörg. Ich hab schon gehört, daß sie das im Oberland so machen. Aber mein Herr sagt, daß zu lange Triebe den Stock fürs künftige Jahr schwächen und ihm die Tragbarkeit nehmen. Auch kann dann die Sonne nicht gut bei.

Im Anfange, als wir das Einkürzen vornehmen mußten, wollte mir die Sache auch nicht recht gefallen. Aber als ich das härtere, kurzgliedrige Schneidholz im nächsten Frühjahr sah und fand, daß dieß sogar weniger vom Frost gelitten hatte als das andere, so habe ich Respekt davor bekommen.

Caspar. Wenn man aber recht starktriebige Stöcke so behandelt, werden sie da nicht brandig?

Jörg. Diese kürzen wir nicht so stark als die andern ein. Freuen würde es mich, wenn die Herren die schönen vollkommenen Trauben sähen, die wir bekommen.

Michel. Nun, oft können wir nicht da herunter laufen, aber heute gereut es mich nicht.

Jörg führte die Rebleute nachher im ganzen Weinberge herum. Er zeigte ihnen an einzelnen Stöcken noch einmal, was er erklärt hatte, und Caspar und Michel machten sich wieder auf den Heimweg.

Caspar. Was denkst du denn von der Sache?

Michel. Ich nehme ein Stück Wingert und probiere sie.

Caspar. Ich auch.

Am andern Morgen fingen sie an, beim Ausbrechen, welches sie dort Quästen nennen, die Spitzen der stärksten Triebe abzukneipen. Später kürzten sie einen Theil des Weinberges auf die von Jörg angegebene Art ein und hatten im Herbste eine große Freude, indem die Trauben auf diesen Stöcken gedrungener und vollsaftiger waren als in allen anderen Weinbergen. Selbst ein übrigens nicht sehr starker Hagelschlag hatte ihnen keinen Schaden gebracht und alles war eingetroffen, wie sie es von dem Jörg gehört hatten.

Im folgenden Jahre behandelten sie alle ihre Weinberge auf diese Art und befanden sich wohl dabei.

IX.

Der Heu- oder Sauerwurm und der Rebstiecher.

Die Reben fingen an zu blühen. Die Wingerter hatten große Freude an dem schönen Wetter und ver-

sprachen sich bereits einen reichen Herbst. Caspar und Michel ergingen sich in ihren Weinbergen und beobachteten die Blüthen, wie die Köpfchen an denselben so schön absprangen, die Staubfäden sich ausbreiteten und die Gescheine kleinen Schneeballen glichen. Dabei erfreuten sie sich des angenehmen Geruchs. Eines Abends begegnete ihnen der Pfarrherr. Auch dieser wollte der herrlichen, hoffnungsreichen Zeit der Rebenblüthe genießen und gedachte dankbar des Segens, welchen der liebe Vater im Himmel seinen Menschenkindern in so reichem Maaße zufließen läßt, ohne daß ihn Manche gerade verdienen möchten. Michel hatte einen Zweig mit Träubchen in der Hand, den er mit nach Haus nehmen wollte. Er fand nämlich darin einzelne bräunliche, zugesponnene Stellen, in welchen sich ein kleines grünes Räupchen aufhielt. Er zeigte dieß dem Pfarrherrn, welcher fragte, ob sich mehrere solcher Träubchen fänden? Michel verneinte dies und der Pfarrer sprach: Das ist ein großes Glück, daß dieses Räupchen in euren Weinbergen nicht häufiger anzutreffen ist, denn so klein das Thierchen ist, so ist es doch eines der ärgsten Traubenfeinde.

Caspar. Wie heißt man es denn?

Pfarrer. Es ist der Heuwurm. Im Herbste erscheint es noch einmal in den Trauben und heißt dann der Sauerwurm.

Michel. Ist es denn ein Wurm?

Pfarrer. Eigentlich nicht. Es ist die Raupe eines kleinen Nachtschmetterlings. Dieser bringt den Winter,

als eine unbemerkbare Puppe, in den Ritzen der Rinde, auch des Weinbergsholzes, zu, kriecht im Frühling aus und legt dann in die weißen Gescheine seine Eierchen. Zur Zeit der Blüthe kriechen diese aus und das Räupchen ernährt sich darin, zerstört aber durch Einspinnen und Abfressen eine Masse von Traubenansätzen. Dann verpuppt es sich, wird nach einigen Wochen ein Schmetterling, der wieder seine Eier in die bis dahin herangewachsenen Traubenbeeren legt, die später darin auskriechen und kurz vor der Reife, die Beeren im Innern anfressen, welche dann nicht mehr weiter wachsen und sauer bleiben.

Dieses Insekt, wo es in Menge erscheint, hat schon ganze Herbste zu Grund gerichtet. An dem Orte, wo ich früher angestellt war, geschah dies während mehrerer Jahre.

Caspar. Aber wie kann man denn ein solches Insekt vertilgen?

Pfarrer. Dies kann nur durch gemeinsames Zusammenwirken ganzer Gemeinden geschehen. Ich sah hier so recht augenscheinlich, wie schädlich es ist, wenn in einer Gemeinde ein Jeder nur für seinen Nutzen bedacht ist und nichts für die Allgemeinheit thun will; welcher große Vortheil aber daraus entspringt, wenn alle zu einem gemeinsamen Zwecke in Einigkeit zusammenwirken. Mehrere Jahre plagten sich einzelne Weinbergsbesitzer mit der Vertilgung dieses Insektes ohne Erfolg herum. Endlich sah ein tüchtiger Bürgermeister die Sache ein, und berief alle Rebbesitzer der Gemeinde

zu einer Versammlung. Da ward nun ausgemacht, daß alle Personen, die mit den Weinreben umgehen können, den Heuwurm aus den Träubchen auslesen sollten. Sie thaten dies mit Stricknadeln und vertilgten, indem sie das Geschäft gewannenweise vornahmen, eine Unzahl davon. Später gingen des Abends noch einige Bursche hinaus, nahmen Strohfackeln und trugen sie brennend durch die Weinberge, während andere an den Stöcken klopften. Hierdurch wurden die etwa noch ausgeschlüpften Schmetterlinge aufgeschreckt und flogen in die Fackeln. Die Bemühung der Gemeinde blieb auch nicht ohne Erfolg, denn es hingen sich die Träubchen schon jetzt in weit größerer Menge an, als früher, und im Herbste zeigte sich der Sauerwurm spärlicher. Aber vor dem Winter fegte und putzte man noch die Reben, so wie das Weinbergsholz, mit Bürsten aus. Manche strichen Kalkweiße, wie sie die Tüncher machen, in die Ritzen und so vertilgte man eine Menge von Puppen.

Die Leute ließen in ihrem Eifer nicht nach, hatten aber auch die Freude, daß bei der nächsten Traubenblüthe fast kein Heuwurm mehr zu finden war.

Caspar. Man sollte nicht meinen, daß ein so kleines Thier so viel Arbeit machen könnte!

Pfarrer. Wir haben noch ein ähnliches Insekt, welches oft einen ebenso großen Schaden anrichten kann, aber nicht an den Gescheinen selbst, sondern an den Augen, wenn sich diese zu entwickeln beginnen.

Michel. Sie meinen gewiß den Rebstícher?

Pfarrer. Ganz richtig. Dies ist ein kleiner grüner, sehr schöner Käfer, welcher die jungen Rebschossen ansticht, die dann abdörren oder verkrüppeln.

Caspar. Auch dieses Thierchen kennen wir hier nur von Hörensagen. Was thut man aber, wenn es einmal in großer Menge erscheinen sollte?

Pfarrer. Man fängt diesen Käfer leicht, weil er die Gewohnheit hat, sich bei der geringsten Bewegung sogleich auf den Boden fallen zu lassen. Nun habt ihr gewiß schon gesehen, wie manche Knaben über Reife gespannte Säckchen tragen, um Schmetterlinge zu fangen. Gerade solche Säckchen macht man, jedoch größer, und spannt sie über weitere Reife. Diese hält man alsdann unter die Rebstöcke und klopft gelinde an sie an. Die Käfer fallen alsdann in die Säckchen und man kann eine große Menge davon in kurzer Zeit fangen. Auch ihre Nester lassen sich leicht sammeln. Sie wickeln nämlich ihre Eier in die jungen Traubenblättchen. Man kann diese, sobald sie zusammengezogen sind, leicht erkennen, abschneiden und vergraben, oder noch besser, verbrennen.

Michel. Gottlob, daß wir noch nicht nöthig hatten, dies Mittel anzuwenden; aber herzlich danken wir Ihnen für die Belehrung.

Pfarrer. Sollte einmal ein solcher Fall eintreten, so kann ich euch nicht genug und nur immer wieder ein gemeinschaftliches kräftiges Zusammengreifen empfehlen. Dies ist die Hauptsache. Alle diese Rebfeinde wirken nur durch ihre Menge, es ist daher auch eine

Menge von Händen nöthig um sie zu bewältigen und kein Einzelner kann mit Erfolg etwas leisten, weil, wenn er auch noch so fleißig ist, alles, was er mühsam gereiniget hat, immer wieder von den Seiten her mit Insekten überzogen wird.

Aber es ist, wenn die Menschen selbstsüchtig nur ihren eigenen Vortheil verfolgen, manchmal wirklich nützlich, wenn so eine allgemeine Plage über sie kömmt. Sie nähern sich dann wieder einander und sehen ein, daß der liebe Gott sie erschaffen hat, nicht einen jeden für sich allein, sondern damit sie sich lieben, einander helfen, und gemeinsames Unglück auch gemeinschaftlich von sich abwehren sollen.

X.

Die übrigen Geschäfte im Weinberge, bis zum Herbste.

Als einige Wochen nach der Traubenblüthe und dem Einkürzen der Reben, der Boden der Weinberge sich mit Unkraut zu überziehen begann, besprachen sich Caspar und Michel, daß jetzt gehackt werden müsse. Dieses Hacken ging schnell und machte wenig Arbeit, weil es nicht tief geschehen darf, indem man sonst die oberflächlichen Rebwurzeln beschädigen würde. Caspar hatte dabei mit seinem Sohne Peter große Noth, welcher

irgendwo gehört hatte, das tiefe Hacken sei überall vortheilhaft, und daher auch jetzt nur recht tief arbeiten wollte.

Caspar. Aber du Tollpatsch, weißt du noch nicht, daß bei uns Bauern nichts über einen Kamm geschoren werden darf, sondern daß wir uns mit allen unsern Arbeiten genau nach dem Zwecke derselben richten müssen?

Peter. Ist denn der Zweck des Hackens nicht ein Auflockern des Bodens?

Caspar. Ja freilich! Aber nur die Manschettenbauern würden diesen einen Zweck verfolgen, wir müssen aber noch andere Rücksichten nehmen.

Peter. Nun was denn noch, was zweckmäßiger wäre als den Boden recht tief aufzulockern?

Caspar. Sieh einmal die heiße Sonne, wie sie in den Boden brennt und ihn tief hinein ausdörrt. Siehst du denn nicht ein, daß durch das Eindringen der heißen Luft manche Wurzel zu Grund geht? Das Lockern ist zwar immer gut, auch in dieser Jahreszeit, denn der Boden zieht trotz aller Hitze des Nachts Thau und Feuchte aus der Luft an. Aber die Thauwurzeln müssen dabei nicht leiden und deshalb dürfen wir jetzt nicht zu tief aufhacken.

Peter. Aber in flach gehackte Rebfelder kömmt der Brenner viel leichter.

Caspar. Dies ist nicht wahr. Wie vor einigen Jahren der Brenner grassirte, so unterlagen ihm alle Weinberge ohne Unterschied. Du hast läuten hören,

weißt aber nicht wo. Man soll nicht naß hacken. Dies ist die Hauptregel.

Peter. Wir haben dies aber selbst schon gethan.

Caspar. Ja, leider! wenn so langdauernde immer wiederkehrende Regenwetter eintraten, daß man keine Zeit zum trockenen Hacken finden konnte. Aber ich thue es auch nicht mehr. Lieber rupfen wir das Unkraut aus, lassen es liegen und hacken später.

Peter. Wie bringt man denn das Unkraut hinunter, wenn man nicht tief hackt?

Caspar. Dann macht man kleine Schläge, drückt es hinein und bedeckt es leicht mit Erde. So fault es schnell und gibt Dünger.

Peter. Aber unsere Bauern füttern das Unkraut.

Caspar. Dies ist nicht gerade zu verwerfen, doch wird dies Futter in der Regel theuer bezahlt, indem man damit den Dünger zum großen Theile wieder hinausträgt, den man doch nur allein für die Reben eingebracht hat. Ich thue es nicht.

Peter. Es gibt aber doch eine gute Beihülfe zum Sommerfutter!

Caspar. Baue du deine Fütterung irgendwo anders, als im Wingert. Läßt man da das Gras zu hoch wachsen, so schadet es dem Wein.

Peter. Ich will mich darnach richten.

Im Anfange des Septembers machten die fleißigen Weinbauern in den Weinbergen, die sie nicht eingekürzt hatten, gehörig Luft, indem sie die Lotten einkürzten, auch zum Theil aufhefteten. Peter gab seiner Jakobine

die abgeschnittenen Triebe, diese band sie in Bündel und steckte sie an Pfähle, damit sie austrockneten und zum Winterfutter aufgehoben werden konnten.

Der Caspar aber hatte gelesen, daß man diese Triebe gleich verschneiden und unterhacken solle. Mit einem Weinberg probirte er die Sache. Das Jahr darauf stand der Wingert auch recht üppig, aber Michel fand, daß wenn ordnungsgemäß eingekürzt wird, das Laub im Ganzen zu gering ausfällt, als daß es von besonderem Nutzen wäre. Man ließ es daher liegen und hackte es später ein, weil man Futter genug hatte. Dies ist auch gewiß immer das beste, besonders da, wie bekannt, die Rebenblätter zur Fütterung nur wenig taugen.

Jene Weinberge aber, welche Caspar und Michel eingekürzt hatten, wurden von ihren Aberzähnen befreit, diese jedoch nicht ausgebrochen, sondern ebenfalls eingekürzt. Im Anfange ging dieses Geschäft etwas schwer, bis man es gelernt hatte. Wo die Zweige zu stark herunter hingen, wurden sie an den Stumpen der Geiztriebe aufgebunden. Dann hingen die Trauben stets luftig genug.

Jakobine wollte auch jetzt schon Blätter ausbrechen. Caspar sah dies aber und eiferte weidlich darüber, daß eine gescheute Person einen solchen Unsinn begehen könnte.

Jakobine. Was habe ich denn gethan, daß ihr mir eine Strafpredigt haltet, als wenn ihr unser Herr Pfarrer wäret?

Caspar. Du hast den Rebstöcken das Mittel genommen, Nahrung aus der Luft anzuziehen. Weißt du nicht, daß sie diese Luftnahrung jetzt am meisten brauchen, wo sie ihre Trauben zu ernähren haben.

Jakobine. Ja freilich weiß ichs, ich denke aber so ein paar Blätter spüren sie nicht.

Caspar. Die Reben sind in dieser Zeit anzusehen wie die Kuh, wenn sie ein Kalb zu ernähren hat. Mußt du diese nicht gerade in einer solchen Zeit recht gut füttern? Den Reben kannst du freilich kein Kühfutter geben, aber du mußt dafür sorgen, daß sie sich so viel als möglich selbst füttern können. Du darfst ihnen daher auch nicht das kleinste Blatt nehmen, weil sie auch durch dieses Nahrung einsaugen.

Jakobine. Nun so brummt nur nicht fort, ich sehe ein, daß ihr recht habt und will die Blätter stehen lassen.

Aber der Peter ließ sich von ferne blicken, und da war ohnehin die Arbeit am Ende.

Nach dem Ausbrechen und Aufheften wurde zum dritten, bei einigen Weinbergen auch zum vierten Mal gehackt. Die Sonne stand jetzt schon wieder bedeutend tiefer, als im hohen Sommer, ihre Strahlen erwärmten den Boden nicht mehr so kräftig wie früher.

Aber die seitherige Trockenheit hatte kein Unkraut aufkommen lassen, und als Michel und Caspar um die Zeit der Traubenreife und bei fast reinem Boden ihre Weinberge noch einmal zu hacken anfingen, wunderten sich die Nachbarn und lachten darüber.

Caspar und Michel ließen sich jedoch hierdurch nicht irre machen, denn sie wußten wohl, was sie thaten. Sie hatten nämlich von einem weinbauverständigen Manne aus dem landwirthschaftlichen Vereine erfahren, daß im Spätjahr ein solches Auflockern des Bodens von großer Wirkung auf die Traubenreife ist. Die Sonnenstrahlen können dann besser eindringen und der Erde ihre Wärme mittheilen. Dann wirkt auch die Luft selbst auflösend auf die Düngerbestandtheile und bewirkt eine größere Wurzelthätigkeit. Alles dies zusammen, begünstiget die Ausbildung der Früchte des Weinstocks. Man sah auch schon nach einigen Tagen die guten Folgen und die Nachbaren lachten nicht mehr. Als die Trauben weich und fast reif waren, als die Sonnenwärme noch mehr abgenommen hatte, da sah Michel, daß es Zeit sei, den Reben, welche zu dichtes Laub hatten, ein Theil der Blätter, aber nur um die Trauben herum, wegzunehmen. Er fand diese Arbeit dort um so nothwendiger, wo er Rebsorten hatte, deren Trauben der Fäulniß mehr ausgesetzt waren. Er ging mit Caspar an diese Arbeit und die jungen Leute mußten helfen.

Caspar. Seht ihr, wie jetzt die Feuchtigkeit unter dem Laube bleibt und die Sonnenstrahlen sie nicht mehr aufzutrocknen vermögen?

Jakobine. Ja, aber das Laub dient doch die Nahrung einzusaugen.

Michel. In dieser Zeit ist das Laub schon hart, und sein Dienst ist bei den reifen Trauben nicht mehr

nöthig. Bei denen ist es jetzt selbst besser, ihnen den Zugang von Nahrungsstoffen, besonders der wässerigen Theile, zu entziehen, damit sie vollkommener nachreifen und nicht wässerig bleiben.

Caspar. Auch muß jetzt die Wirkung der Sonne möglichst zusammengehalten werden, um eine vollkommene Reife zu erwirken.

Michel. Aber laßt mir nur die oberen Blätter am Stocke ungekränkt. Eine kleine Decke muß immer bleiben, wenn wir ohngefähr noch schwere Regen oder gar Schlossen bekommen sollten.

Die jungen Leute glaubten, daß dies nicht möglich wäre.

Caspar. Selten ist es wohl, doch weiß ich einige Fälle, daß noch jetzt die Schlossen unsere Trauben ausschlugen.

Michel. Wir wollen so etwas nicht hoffen, aber es ist immer gut, wenn man daran denkt.

Als dieses Ausbrechen geschehen war, sah man die vollkommenen und gedrungenen Trauben in ihrer ganzen Pracht hängen, und Caspar und Michel waren über das schöne Aussehen ihrer Weinberge nicht wenig stolz und erfreut.

XI.

Wann soll man die Weinlese halten?

In jenem Jahre, von welchem wir erzählen, war der Weinstock im Ganzen gut gerathen, doch hatten die im September eingefallenen Regenwetter die Traubenreife etwas zurückgehalten. Man konnte in den Weinbergen erst im Anfange des Oktobers ganz reife Trauben finden. Die Rebleute wollten schon verzweifeln, als der Anfang des Oktobers schöne, trockene und warme Tage brachte und diese bewirkten eine schnelle Zeitigung. Jetzt schrieen die Meisten, daß man Lese halten müsse, sonst gingen zu viele Trauben durch Fäulniß zu Grund. Andere aber, deren Rebstücke sich in geringeren Lagen befanden, behaupteten, man müsse noch warten. Beide Theile bestürmten den Bürgermeister, und dieser glaubte am Ende, am leichtesten zu einem Schlusse zu kommen, wenn er die stärkstbegüterten Rebbauern des Ortes zu einer Versammlung auf dem Rathhause einladen würde.

Diese Versammlung fand auch am 12. Oktober statt und alle Betheiligten erschienen. Der Bürgermeister legte ihnen die landwirthschaftlichen Wochenblätter vor, berief sich auf diese und zeigte, wie alle eine möglichst späte Weinernte anriethen. Ein Theil der Bauern sah die Richtigkeit der hier angegebenen Gründe ein, und beruhigte sich, aber der andere Theil, der besonders viele weiche Trauben

in seinen Weinbergen hatte, welche ein wenig zu faulen anfingen, schrie und tobte über die Neuerungen. Vor Alters hätte man auch Wein gezogen, wenn die Trauben auch nicht zeitig geworden wären, so wäre der Wein im Fasse nachgereift u. s. w. Der Lärm ward endlich so groß, daß der Bürgermeister in allem Ernste Ruhe gebieten mußte.

Michel trat vor, und weil ihn Alle für einen guten Winzer kannten, so horchten sie gerne auf seine Rede; Diese lautete:

Liebe Mitbürger. Wenn wir alle durcheinander schreien, so kommen wir zu keinem Ende. Daher hört mir einige Augenblicke geduldig zu.

Es ist wahr, früher haben wir die Trauben nie so ganz reif werden lassen. Es kam auf etwas wenig Säure mehr nicht an, der Wein wurde doch gekauft und getrunken. Jetzt aber ist eine andere Zeit. Die Weintrinker sind leckerig geworden. Wenn sie sauren Wein bekommen, so halten sie sich lieber an das Bier und der Wein bleibt dem Wirth und dem Weinbauern zugleich liegen. Die Exempel solcher Beispiele brauchen wir gar nicht weit zu suchen. Was folgt aber daraus? Antwort: daß der Rebmann alles anwenden muß, um einen süßen, süffigen Wein zu bekommen, der ihm auch abgekauft wird, und diesen erhält er nur, wenn er die Trauben vor der Lese recht tüchtig ausreifen läßt.

Hannes. Das ist gut gesagt, aber wer ersetzt den Leuten, welche frühe und weiche Trauben haben, den Schaden, wenn diese faulen?

Michel. Laßt mich nur ausreden. Wenn ich sage, daß die Trauben recht vollkommen ausreifen sollen, so bin ich mit dem, was in den Wochenblättern angerathen wurde, ganz einverstanden. Aber ich glaube dabei, daß es bei der Weinlese weit mehr auf die Rebsorten und die Lagen ankömmt als man gewöhnlich annimmt. Schneidet doch ein jeder seine Frucht, wenn sie reif ist, und denkt nicht daran zu warten, bis die des Nachbars auch geschnitten wird; warum muß bei den Reben alles über einen Kamm geschoren werden?

Rathsschreiber. Bei dem Wein ist wegen des Diebstahls eine schärfere Polizei nothwendig, diese schreibt sich aus den alten Zeiten her.

Michel. Ganz richtig, ich selbst wäre nicht gescheut, wenn ich darauf antragen wollte, daß jeder nach Willkühr in seinen Wingert laufen dürfte. Wären alle Leute brav und rechtschaffen, so fände dies keinen Anstand, aber wegen einzelnen Dieben müssen sich alle Weinbergsbesitzer immer eine gewisse Ordnung und Vorschrift gefallen lassen.

Bürgermeister. Wie kann aber dabei eine willkührliche Lese stattfinden?

Michel. Die will ich auch gar nicht haben. Aber das wollte ich sagen, daß, so wie wir die verschiedenen Arten von Getreide einzeln einerndten, wir auch die verschiedenen Rebsorten berücksichtigen, und je nach den Umständen und nach ihrer Reife einzeln einerndten müssen.

Rathsschreiber. Da meint ihr so eine Auslese, wie sie in den Blättern vorgeschlagen steht?

Michel. Richtig, aber nicht für einen jeden einzelnen Wingert. Nach meiner Meinung giebt es zweierlei Arten von Trauben, nämlich solche, die, wenn sie durchaus zeitig sind, nichts mehr an Güte gewinnen können, sondern eher zurückgehen, weil sie zu faulen anfangen. Dies sind die dünnhäutigen, sehr saftigen Trauben, wie die Elblinge, Gutedel, Ortlieber, Rolander rc. Dann giebt es aber dickhäutige, weniger saftreiche Trauben, die, wenn sie reif sind, nicht sowohl faulen als nachreifen und einschrumpfen, und in diesem Zustand einen weit besseren Wein geben als in der ersten Periode ihrer völligen Reife.

Hanns. Sie geben aber dann weniger Brühe.

Caspar. Wohl wahr, aber der Wein wird auch um so theurer. Nun glaube ich aber, daß wir einfachen Bauern uns mit dieser Spätlese weniger zu befassen haben als die großen und reichen Weingutsbesitzer, die etwas riskiren können, ohne daß ein etwaiges Mißlingen sie ruinirt. Aber damit wir auch einen möglichst guten Wein zu verkaufen bekommen, so glaube ich, daß man bei allen Traubensorten den höchsten Grad von Reife, der sich ohne zu großes Risiko erreichen läßt, abwarten sollte; daß man diesen, weil alle Trauben in besseren Lagen früher, in geringeren Lagen später reif werden, auch in den besseren Lagen früher, in den geringeren Lagen später lesen sollte. Dann könnte man auch, wie dies mit den schwarzen Trauben schon ge-

schieht, die Frühsorten eher einheimsen. Die Rieslinge und Traminer sollten aber jedenfalls zuletzt gelesen werden.

Bürgermeister. Da müßte man die Weinbergswache zu lange Zeit aufgestellt lassen. Dies würde zu viel kosten.

Caspar. Etwas mehr Kosten mag dies wohl machen, aber wir bekommen alle einen besseren Wein, und dafür kann die Gemeinde auch einige Gulden mehr ausgeben. Nach meiner Meinung müßte man daher jetzt noch ganz warten, bis die Trauben noch besser sind, auch wenn einige faulen sollten, dann müßte man die besten Gewannen und die Frühsorten lesen, nachher die Weinberge wieder schließen, und später die übrigen Gewannen einheimsen.

Hanns. Da hätte man viel zu viel Arbeit und der Most bleibt zu lange stehen bis er zusammenkömmt oder verkauft werden kann.

Michel. Ohne mehr Arbeit und eine größere Aufmerksamkeit kann man heut zu Tage zu nichts kommen. Die Zeit ist vorbei, in welcher dem Bauer im Schlaf der Gewinn zuflog. Daher rechne ich einige Anstrengung mehr für nichts, wenn nur etwas damit erzielt wird. Muß ich auch die Weinberge einige Tage länger hüten, den Most länger aufbewahren und darauf achten, so wird mir diese Mühe durch eine größere Anzahl von Käufer und bessere Preise reichlich belohnt.

Hanns. Ja, wenn die nur gewiß dadurch kommen.

Michel. Versteht es sich nicht von selbst, daß wenn eine Gemeinde wegen einer sorgfältigeren Weinlese einmal einen guten Ruf hat, daß dann auch die Käufer eher kommen? Aber ein Hauptübelstand wird durch die theilweise Lese vermieden, an welchen ihr gar nicht denkt. Wenn nämlich unsere weichen Trauben, namentlich die frühen Sorten, in warmen Lagen zeitig sind, so müssen sie jetzt hängen bleiben, bis die späten Traubensorten und die geringen Lagen nachkommen.

Alle. Ja, das ist wahr!

Michel. Aber dann gehen gerade diese frühen Trauben gewöhnlich halb zu Grund, bloß deshalb, weil sie auf die andern warten müssen.

Caspar. Diesen Verlust habe ich alle Jahre.

Michel. Was folgt daher? Daß man, was früher reift, auch früher lesen soll. Ich will nicht denen das Wort reden, die nicht warten können, sondern meinen Grundsatz, die Trauben so reif als möglich werden zu lassen, habe ich ja schon ausgesprochen. Doch ist noch folgendes zu bedenken: Wenn die Trauben, besonders die weichen, an Quantität mehr abnehmen als sie an der Qualität gewinnen, dann ist es Zeit, sie zu erndten.

Hanns. Was wollt ihr denn damit sagen?

Michel. Seht, jeder Wingerter kann doch schon aus den Trauben und den anderen Umständen ersehen, was er etwa für einen Weinpreis im Durchschnitt erhalten möchte, ob er hoch oder nieder werde? Den zu erwartenden besseren Preis durch bessere Trauben kann er alsdann ebenfalls überschlagen. So lange an den

Trauben selbst kein Abgang zu fürchten ist, wäre man thöricht, diese Verbesserung in der Qualität nicht möglichst lange abwarten zu wollen. Tritt aber Fäulniß, Abfallen u. dergl. ein, so muß man berechnen, ob dieser Abgang nicht den Preis übersteigt, den man durch längeres Hängenlassen erlösen könne, und hiernach muß man die Lese einrichten.

Bürgermeister. Der Michel scheint mir nicht Unrecht zu haben. Doch wäre bei der Sache zu wünschen, daß man keine Weinberge mit gemischten Rebsorten hätte.

Caspar. Das habe ich ja schon oft gesagt. Alle Sorten sollten genau getrennt sein, und dann könnte man mit der Lese auch regelmäßiger verfahren.

Bürgermeister. Aber was ist denn jetzt für uns zu thun, daß wir mit der Herbstfrage einig werden?

Michel. Ich schlage vor, daß sechs verständige Männer die Weinberge begehen und die Gewannen bestimmen, in welchen die Reife vollständig vorhanden ist, oder in welchen noch eine Verbesserung der Trauben zu erwarten wäre. Ist noch nirgends eine vollständige Reife eingetreten, so warten wir in Gottes Namen noch einige Zeit, ergibt sich aber in einzelnen Gewannen eine Gefahr des Verlustes, bei gehöriger Reife, so lesen wir sie ab. Jedenfalls sollten aber die geringeren Lagen bis zuletzt aufgeschoben werden.

Hanns. Das wäre gut, aber wenn es einmal Herbst ist, so bindet sich niemand mehr an eine Vorschrift.

Michel. Das wäre arg und unvernünftig. Zu

was wären denn alle diese Bestimmungen? Zum Vortheil des Ganzen. Soll sich daher ein jeder Bürger nicht mit Vergnügen darnach richten? Und gibt es einzelne Starrköpfe, so müssen diese durch Strafen gewitzigt werden.

Bürgermeister. Ist die Versammlung mit Michels Vorschlag einverstanden?

Alle. Ja!

Bürgermeister. Nun so wollen wir dieses Jahr den Herbst nach Michels Vorschlag einrichten. Die Folge wird zeigen, ob derselbe zweckmäßig ist.

Es wurde nun sogleich eine Commission von sechs verständigen Weinbauern gewählt, worunter der Bürgermeister, Caspar und Michel waren. Diese besah gleich am andern Tage die Weinberge und bestimmte, daß, wie seither gebräuchlich, die blauen Trauben zuerst gelesen werden sollten, und zwar am 16. Oktober. Mit diesen könnten auch die wenigen, ganz mit Frühtrauben bepflanzten Weinberge ebenfalls geherbstet werden. Hierauf sollten die Weinberge noch sechs Tage geschlossen bleiben und am 22. Oktober die fünf besten weißen Lagen abgelesen werden, da man bei längerem Warten das Vergehen der zeitigsten Trauben fürchtete. Dann sollten gegen den 26. Oktober hin die geringeren Lagen nachfolgen.

Weinberge mit Spättrauben, wie Rieslinge, Orleaner oder Traminer sollten zuletzt gelesen werden.

Damit in Betreff der Dieberei den später Lesenden kein Nachtheil erwüchse, ward beschlossen, daß die be=

sondere Wache für die Weinberge so lange dauern solle, bis auch der letzte Weinberg gelesen sei. Während dieser Zeit sollte niemand in die Weinberge gelassen werden, der nichts darin zu thun habe. Während der Lese selbst sollte alles Stoppeln oder Traubenbetteln von Fremden streng verboten sein. Auch beschloß man ferner, während dieser Zeit alle anderen, nicht besonders nothwendigen Arbeiten in den Weinbergen zu untersagen, indem ein jeder Rebmann, der allgemeinen Ordnung wegen, sich hiernach richten und etwas beschränken könne. Ein gleiches Verbot ward auch in Betreff der zwischen den Reben liegenden Ackerstücke für zweckmäßig gehalten.

Nur wenn die Witterung eine Aenderung dieser Bestimmungen nothwendig machen sollte, dürfte daran etwas geändert werden. Es wäre aber Sache des Bürgermeisters darüber zu wachen, und überhaupt eine strenge Befolgung dieser verschiedenen Beschlüsse anzuordnen.

Von Seiten des Bürgermeisteramtes geschah alles Nothwendige, und, was nicht überall der Fall, der Bürgermeister überzeugte sich täglich selbst, ob die Weinbergshüter ihr Amt gewissenhaft versahen.

Da von Seiten der Witterung keine Störung eintrat, so ward die Weinlese ganz nach den von der Commission gemachten Vorschlägen behandelt, und als Folge davon erhielt man einen Wein, der bedeutend mehr galt, als auf den Nachbarorten. Denn es blieb die zweckmäßige Herbsteinrichtung den Weinkäufern nicht unbekannt, die im Vertrauen darauf lieber in diesem, als

in den anderen Orten kauften. Die einzelnen Schreier verstummten und Jeder war zufrieden und wünschte, daß auch in den künftigen Jahren auf die Lese eine gleiche Sorgfalt verwendet werden möge.

XII.

Der Herbst.

Caspar und Michel bereiteten alles zum nächsten Herbst vor, wässerten die Züber ein, besahen sich die Kelter, ob alles noch gehörig in der Ordnung wäre und besorgten dasjenige, was zur künftigen Weinlese nöthig war. Peter und Jakobine wollten ihre Bekannten aus der Ebene einladen und eine recht lustige Weinlese halten. Dagegen setzten sich aber die Alten. Caspar sprach: Ich bin gewiß nicht gegen einen fröhlichen Herbst, wenn die Winzer unter sich keine Arbeit dabei vernachlässigen. Die tobenden Freuden dabei wollen wir aber den Städtern überlassen. Denn wenn Alles toll und voll durcheinander läuft, wenn zu viel Leute und Zerstreuung dabei sind, so wird auf die Arbeit selbst zu wenig Aufmerksamkeit verwendet, und es ist doch gewiß nicht recht, diese letzte Mühe an einem Produkte leicht zu nehmen, auf welches man während des langen Sommers so viele Sorge und Fleiß verwendete.

Michel. Wenn der Wein im Fasse ist, dann kann man sich freuen und Gott für seine gute Gaben danken. Bis dahin erfordert er aber alle Sorgfalt, denn eine einzige kleine Nachlässigkeit kann alle frühere Anstrengung zu Schanden machen.

Caspar. Damit die Arbeit besser geht, so wollen wir die jungen Leute nach dem Herbste Hochzeit machen lassen. Nicht wahr Michel.

Michel. Ich bin es ganz zufrieden.

Peter und Jakobine, die anfangs bei Caspar und Michels Reden den Kopf gehängt hatten, wurden nun fröhlich, und versprachen zum guten Gelingen der Weinerndte das ihrige redlich beizutragen. Sie sprangen und jubelten, und ihre Arbeit ging leicht und schnell von statten.

Caspar hatte einen Weinberg mit blauen Trauben, aus welchem er fast in jedem Jahre einen sehr guten rothen Wein erzog. Michel, der keinen rothen Weinberg besaß, half am Tage der Weinlese mit allen seinen Leuten. Jakobine mit den Mädchen lasen die Trauben, während Peter genau aufpaßte, ob keine hängen geblieben war. Fand er einige Beerchen, so sollte die Leserin mit der Pritsche bestraft werden. Alle Mädchen protestirten aber, indem sie behaupteten, daß die kleinen Zinken nicht für einen Trauben zu rechnen wären. Doch mußte seine Braut das Vergehen gewöhnlich mit einem Kusse abbüßen.

Die Männer aber mosterten die Trauben, warfen sie auf ein Sieb und sonderten die Kämme von den

Beeren ab. Michel hielt diese Arbeit für unnöthig, Caspar zeigte ihm aber, daß die Kämme bei den schwarzen Trauben deshalb von dem Moste getrennt werden müssen, weil der rothe Most die stürmische Gährung mitsammt den Beerenhäuten durchzumachen habe, und daher wenigstens 14 Tage mit diesen vermengt bliebe. Würde man nun die Kämme dabei lassen, so theilten sie dem Moste einen Kammgeschmack mit und der Wein würde geringer und nicht so frühe brauchbar. Nur bei überreifen rothen Trauben, wenn die Kämme dürr sind, wäre es gut, solche ebenfalls bei dem Moste zu lassen, weil der schlechte Geschmack durch das Dürrwerden beseitigt sei und die Kämme, vermöge ihres Gerbestoffs beitrügen, den Wein kräftig und klar zu machen.

Als der Most beisammen war, brachte man ihn in einem kühlen Keller in ein offenes Faß, das man mit einem Tuche leicht bedeckte.

Caspar wartete nun ab, bis er zu gähren anfing und alle Hülsen sich in einem dicken Deckel oben auf die Brühe aufwarfen.

Dann aber beeilte er sich, diesen Deckel alle 3 bis 4 Stunden niederzustoßen und die Hülsen recht tüchtig mit der Brühe zu vermengen. Dem Peter war dies Geschäft zu mühselig und er meinte, es wäre genug, wenn der Most nur alle Tage einmal durchgerührt würde. Caspar aber behauptete, und zwar mit Recht, die Nachlässigkeit im Rühren wäre Schuld, daß bei den Bauern der rothe Wein so oft stichig würde. Denn der Deckel erwärme sich leicht und zöge dann Säuerung

an. Blieben aber die Hülsen immer recht naß, so wäre dies nicht der Fall.

Nach 5 — 6 Tagen war die erste stürmische Gährung vorbei. Da deckte Caspar das Faß noch besser zu, rührte nicht so oft, wollte aber den rothen Most doch nicht sogleich keltern. Denn jetzt müsse der gebildete Wein aus den Hülsen noch alle Farbe herausziehen. Als nach zwei Tagen fast gar keine mehr auf der Oberfläche erschienen, wurde noch einmal recht tüchtig gerührt, dann kam der Most auf die Kelter und ward tüchtig ausgepreßt. Den Secker schnitt Caspar 2 mal, er behauptete, daß durch das öftere Schneiden erst recht die Farbe ausgepreßt würde, und der Wein dadurch eine dunkelrothe Farbe bekäme.

Nachher kam er in das Faß und ward, leicht mit dem Spund zugedeckt, der Nachgährung überlassen.

Michel fand später den Wein sehr gefärbt und vortrefflich, er bemerkte, daß er bei Hanns rothen Wein gesehen hätte, der mit aller Mühe doch nur hellfarbig geworden wäre.

Caspar. Davon will ich dir die Ursache sagen. Hanns hat seinen rothen Wein auf Sandboden, und solcher bekömmt nie die Farbe, wie auf schweren Lehmboden.

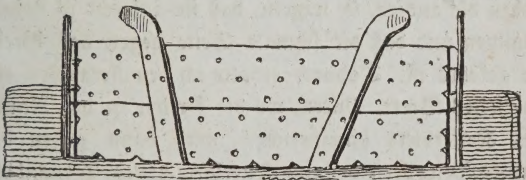
Michel. Der Weinberg ist auch noch jung und die Trauben sind zu fett.

Caspar. Ganz richtig. Auch dies kann die Ursache sein. Solche verliert sich aber mit der Zeit von selbst. Auch darf man blaue Trauben nie überreif werden

lassen. Sonst verliert sich die Farbe in den Hülsen, und dann kann der Wein ebenfalls nicht dunkel werden. Manchmal bleibt der rothe Wein gerade in sehr guten Weinjahren hellfarbig. Die Ursache davon ist dann sehr oft darin zu suchen, daß die blauen Trauben zu reif geworden sind und sich die Hülsen selbst verzehrt haben.

Einige Tage vor der weißen Weinlese, stand Caspar an seiner Kelter und simulirte. Michel kam und fragte, was er wieder vorhabe.

Caspar. Da denke ich über die Seckerbretter nach. Manche dumme Winzer werfen den Rauhmost in die Kelter und haben gar keine Seckerbretter. Das ist das schlechteste Verfahren, das sich denken läßt. Denn alsdann weicht die Masse beständig aus und läßt sich kaum ausdrücken, wenn man nicht immer wieder schneidet und dadurch Raum und Zeit verliert. Meine Seckerbretter

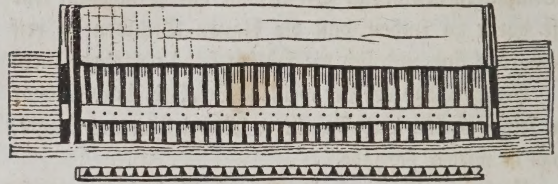


bestehen aus Brettern, in welche Löcher gebohrt sind. Diese laufen mir aber zu langsam ab und ich brauche zum Keltern zu viele Zeit.

Michel. Was willst du da machen.

Caspar. Da habe ich mir nun eine andere Manier

ausgedacht. Ich will die Seckerbretter, so weit sie über das Kelterbiet gehen, ganz lassen, vom Rand des



Ansicht der aufgenagelten Latten von oben.

Kelterbietes an gegen unten hin aber wegschneiden. Unten bringe ich dafür eine Querlatte an. Dann will ich mir Latten von ohngefähr 1½ Fuß Höhe machen und die Ränder derselben so zurichten, daß die eine Fläche breit, die andere aber viel schmäler ist.

Diese Latten lasse ich nun auf das Seckerbrett, eine neben die andere, so nageln, daß sie aufrecht zu stehen kommen und daß die schmale Seite gegen das Brett zu gekehrt ist. Dadurch erhalte ich gewissermaßen ein doppeltes Brett. Unten, wo die Latten in den Raum des Kelterbiets hineinreichen, wird dann gegen die äußere Seite derselben eine Querlatte genagelt, damit die Latten nicht gegen die Wände des Biets selbst gedrückt werden können, und der nöthige leere Raum hinter denselben offen bleibt.

Habe ich nun vier solcher doppelten Seckerbretter und stelle sie zusammen, so muß die Brühe zwischen den Lattenöffnungen durchrinnen und viel schneller ab-

laufen als wenn sie durch die gebohrten Löcher, welche sich oft verstopfen, dringen muß.

Michel. Mir leuchtet dies ein, und wir wollen uns an die Arbeit machen.

So geschah es. Die Arbeit selbst ging leichter, als beide erwarteten, sie erhielten auf der Kelter selbst einen festen Kasten, in den sie mehr Rauhmost einschütten konnten als bei den gewöhnlichen Brettern und man sah deutlich, wie leicht sich die Brühe von allen Seiten in die von den Zwischenräumen der Latten gebildeten Rinnen ziehen und dann schneller ablaufen konnte. Beide Männer waren äußerst begierig auf den Erfolg und konnten das Keltern selbst kaum erwarten.

Endlich erschien der erste Tag der Lese. Bei schönem Wetter war alles frisch und wohlgemuth.

Während der Lese selbst sahen Caspar und Michel sehr darauf, daß alle abgefallenen Traubenbeeren sorgfältig aufgelesen wurden, denn, sagten sie, diese Beeren geben den besten Wein, da sie am zeitigsten sind. Die Mädchen protestirten zwar, aber es half nichts und sie mußten sich bequemen.

Caspar und Michel mosterten die Trauben in den Butten, aber sie hatten gehört, daß der Herr Pfarrer eine Traubenmühle erhalten habe und sie heute probieren wolle. Daher gingen sie hin um solche einzusehen. Der Pfarrer ließ sie den Männern sogleich zeigen. Sie bestand aus zwei hölzernen gerieften Walzen, die mit kleinen Zahnrädern verbunden waren. Auf diesen war ein gegen die Walzen spitz zulaufender

Kasten (Trenne) angebracht, in welche man die Trauben schüttete. Durch Gegeneinanderbewegen der Walzen liefen die Trauben durch und waren zerquetscht.

Caspar. Das Ding geht schnell, aber verdrücken sich denn nicht auch die unreifen kleinen Beeren und die Kämme.

Pfarrer. Wenn man nicht Achtung gibt, kann dieses wohl geschehen. Aber, wie ihr seht, finden sich hier Stellschrauben, mit welchen man die Walzen näher und weiter auseinander rücken kann. Nun muß man diese so stellen, daß sie die reifen Beeren drücken, daß sie aber die Kämme nicht pressen, und dann ist auch kein Zerdrücken derselben möglich.

Michel. Eine solche Mühle möchte für den Bauersmann zu theuer kommen.

Pfarrer. Denkt nur, was für Zeit ihr mit den Mostern in den Butten verschwendet, während das Mahlen um so schneller geht, auch bleibt in den Butten doch manche Beere ganz, bei der Mühle kann dies ni[cht] geschehen. Ist sie einmal angeschafft, so hat man sei[n] ganzes Leben daran.

Caspar. Was meinst du Michel, wir lassen eine miteinander machen.

Michel. Recht, denn was wir damit an Zeit gewinnen reicht lang hin, daß wir sie beide gebrauchen können, ohne auf einander warten zu müssen.

Und sie baten den Herrn Pfarrer ihnen eine solche Mühle auf das nächste Jahr besorgen zu wollen.

Der Pfarrherr aber machte den Vorschlag, sie sollten seine Mühle, die er doch nicht so lange nöthig habe, erst probeweise in diesem Jahre gebrauchen und sich entscheiden, ob sie eine solche anschaffen wollten, welchen Vorschlag die beiden Rebleute mit großem Danke annahmen.

Als der Most aus dem Weinberg zu Hause war, beeilten sich Caspar und Michel, ihn auf die Kelter zu bringen. Die neuen Seckerbretter thaten gute Dienste und das Keltern ging weit schneller als sonst.

Caspar hatte von dem Gährungsverfahren in den offenen Bütten gehört, doch getraute er sich nicht, dieses anzuwenden, weil hierzu eine große Genauigkeit vonnöthen wäre, die der Bauersmann nicht anwenden könne. Dagegen berieth er sich mit Michel, ob sie den abgekelterten Most nicht in einer Bütte so lange stehen lassen wollten, bis er einen Deckel getrieben hätte. Er habe diese Art auch schon anrühmen hören, weil dadurch alle Rauhigkeit aus dem Moste käme und der Wein später viel gesünder bliebe.

Michel war es zufrieden. Sie brachten daher den Most von der Kelter weg in eine große Bütte und

ließen ihn stehen. Nach 1—3 Tagen hatte sich derselbe mit einem trüben, schlammigen Deckel überzogen. Caspar versuchte ihn und fand, daß er sauer und häßlich schmecke.

Er sprach zu Michel: Ich kann mir einbilden, daß es gut ist, wenn dieser Unrath noch vor der Gährung aus dem Most entfernt wird. Denn Geist kann er keinen mittheilen, aber einen sauren Geschmack, und den brauchen wir nicht.

Michel. Weißt du was ich denke? Wenn wir diese Säure vor der Gährung wegnehmen, so braucht sie der Wein selbst später nicht abzusetzen. Dieser wird also gleich angenehmer und verkäuflicher.

Caspar. Wenn es aber der Haltbarkeit schadet?

Michel. Das glaube ich nicht, denn was kann die Säure und der Schleim, den wir abheben, dazu dienen?

Caspar. Weißt du was? wir wollen ein Faß abschöpfen und ein anderes gleich von der Kelter einfüllen. Dann sehen wir was besser ist.

Michel. Recht. Siehst du, wie der Deckel bricht und weiße Blasen dazwischen zum Vorschein kommen? Jetzt ist es Zeit, den Deckel abzunehmen.

Caspar holte einen Seihlöffel. Mit diesem schöpften sie die schmierige braune Masse ab, und fanden, daß die Flüssigkeit darunter dünn und rein war. Da sie aber schon viele Bläschen zeigte, so eilten sie, solche in ein reines Faß zu füllen.

Den andern Most füllten sie gleich von der Kelter

n ein anderes Faß. Beide Fässer hatten sie aber vorerst recht rein ausgeschwenkt, und, weil lange kein Wein darin war, solche vor dem Schwenken mit kaltem Wasser, erst tüchtig ausgebrüht.

Ehe der Most hinein kam, wurden in ein jedes Faß ein oder mehrere Schwefelschnitten eingebrannt, wie dies von vielen Weinverständigen gerathen wird, dann gleich darauf der Most eingefüllt.

Die Fäßer spundeten sie nicht sogleich zu, sondern sie legten auf die Spundlöcher ein reines Traubenblatt und auf dieses ein Sandsäckchen. Dadurch wird die äußere Luft abgehalten, aber der von innen heraus kommende Dunst findet doch noch so vielen Raum, daß er das Blatt heben und entweichen kann. Denn Caspar und Michel wußten es wohl, daß wenn der von innen sich entwickelnden Luft kein Ausgang gelassen würde, das Faß springen mußt'. Aus gleichem Grunde darf man auch die Fässer selbst nicht zu voll füllen, sondern muß handhoch einen leeren Raum lassen.

So blieben die Fässer gegen 14 Tage lang liegen bis die stürmische Gährung beendigt war, dann wurden sie aufgefüllt, aber noch nicht fest verspundet, sondern der Spund umgekehrt auf das Spundloch gestellt.

Erst nach 4—6 Wochen wagte man es, den Spund leicht aufzudrücken. Caspar erinnerte sich, daß ihm einmal ein Faß fast zu einem Viertel ausgelaufen war, als er einen fest eingeschlagenen Spund schnell öffnen wollte. Der Spund selbst flog an die Decke und der Wein spritzte wie ein Springbrunnen nach. Seither

nahm er sich mit dem zu schnellen Zuschlagen der Fässer sehr in Acht.

Im folgenden Januar wurden die Weine von der Hefe abgelassen und gegen Ende des Aprils noch einmal. So wurden sie möglichst von der Hefe befreit und machten im darauf folgenden Sommer nur eine geringe Nachgährung.

Bei dem Ablaß zeigte sich ein gewaltiger Unterschied zwischen dem Weine mit abgehobenem Schleimdeckel und dem sogleich in das Faß eingefüllten. Der erstere war viel milder und verkäuflicher als der andere, der noch rauh schmeckte.

Caspar und Michel sahen ein, daß dieses Abheben des Schleimdeckels besonders gut ist bei rauhen Weinen und solchen, die schnell verbraucht werden sollen.

Der nicht abgehobene Wein bleibt dagegen viel länger rauh und ist auch leichter den verschiedenen Weinkrankheiten ausgesetzt als der andere, weil noch ein großer Theil des Schleims in ihm aufgelöst bleibt, der bei dem andern durch Abheben entfernt wurde.

Die beiden Rebleute beschlossen, in der Zukunft alle etwas weichen und schleimhaltigen Mostarten, wie die von Sylvanern, Ortliebern ꝛc. abzuheben, und da sie später fest darauf hielten, so wurden ihre Weine wegen der guten Qualität und der Haltbarkeit derselben, weit und breit berühmt und lieber gekauft als die der Weinbauern, welche am alten Schlendrian hängen blieben.

XIII.

Wie soll man einen Weinberg düngen?

Der Herbst war vorbei, die trübe Novemberzeit hatte begonnen. In dem Wirthshause fanden sich bei den langen Winterabenden unsere Rebleute jetzt wieder öfter zusammen. Sie sprachen von ihren in diesem Jahr gemachten Erfahrungen, von den Weinpreisen, und wie sich der neue Wein im Fasse ausbilde. Es versteht sich, daß der Wirth manches Pröblein beibringen mußte, aber die Köpfe blieben in der gehörigen Ordnung und wenn nun dies der Fall ist, so ist es dem Weinbauern gewiß nicht zu verargen, wenn er manchmal ein Glas jenes Getränkes versucht, an welches er, den Sommer über, so viele Mühe und Schweiß aufgewendet hatte.

Zwei Hauptarbeiten waren in den Weinbergen noch zurück, die in dieser Jahreszeit am geeignetsten zu vollbringen sind, nämlich das Zuziehen der Reben und das Düngen derselben. Ueber beide entspannen sich in den abendlichen Zusammenkünften mehrere Verhandlungen, wobei Caspar und Michel das große Wort führten. Der Peter war selten dabei, dieser lief lieber den Spinnstuben nach, da seine Braut in diesen sehr gerne gesehen war, wo sie Geschichten und Schwänke erzählte, auch manchmal ein schönes Liedchen sang. Den jungen Leuten ist dies Treiben wohl nicht zu verargen, sobald es

nicht ausartet. Die von den Alten geführten Gespräche wollen wir etwas näher verfolgen.

Hanns. Warum seid ihr denn jetzt so eifrig hinter dem Zuziehen der Wingerte her, die könnten ja auch bis zum Frühling liegen bleiben?

Caspar. Die faulen Rebleute thun dies, aber es ist nichts für einen Mann, dem sein Weinberg am Herzen liegt.

Hanns. Ja, warum denn? Ich bin nicht gerade faul, mir pressirt aber dies Geschäft gar nicht, lieber treib ich etwas anderes.

Caspar. Zu was zieht man denn eigentlich zu? Erstens, damit der untere Theil der Reben mit Erde bedeckt wird und dem etwaigen zu starken Frost besser widersteht, zweitens aber hauptsächlich deshalb, daß die Balken, auf welche man die Erde bei dem Zuziehen legt, um so viel mehr Erdfläche der atmosphärischen Luft darbieten können, damit diese die erdigen Theile angreifen und als Nahrung für die Reben auflöslich machen soll. Das Zuziehen hat den nämlichen Zweck wie das Winterpflügen bei den Äckern. Thut man es aber im Frühling, so verfehlt man den Hauptzweck warum es geschieht und die Arbeit ist wenigstens zum Theil unnütz.

Michel. Eine gute Wirkung des Zuziehens habt ihr zu erwähnen vergessen, nämlich die Vertilgung des Unkrautes.

Caspar. Ja so! die ist sehr wichtig. Aber das Unkraut wird auch bei dem Zuziehen im Frühling vertilgt,

es wäre daher diese Arbeit im Spätjahr deshalb nicht gerade so nothwendig. Doch besser ist besser.

Bürgermeister. Michel, da ihr doch so eine Art von Gelehrter seid, so sagt uns auch, wann man einen Weinberg am besten düngt.

Michel. Dies ist leicht zu sagen. Gerade jetzt, im Spätjahr, ist die beste Zeit, denn da kann der Mist den Winter hindurch verwesen, und seine düngende Stoffe theilen sich um so besser dem Boden mit.

Caspar. Auch kann man jetzt einen frischeren Mist, selbst Pferdedung aufführen, da er den Winter über Zeit hat, zu zergehen und ihm das Brennen vertrieben wird.

Michel. Wißt ihr denn auch, warum der Pferdemist so oft brennt? Die Ursache ist eure Ungeschicklichkeit, weil ihr ihn auf Boden bringt, auf den er nicht gehört.

Hanns. Da seht, wie der Michel wieder plaudert. Mist ist Mist, auf jedem Boden wohin er kömmt.

Michel. Das ist nicht wahr. So wenig der Pferdsdung auf Sandäcker paßt, so wenig taugt er bei Weinbergen auf leichten Boden.

Caspar. Richtig, bringt ihn aber auf schweren Boden, so wird er auch für Reben gut thun. Er lockert und wärmt, und das Ammoniak was er hat, wie die Gelehrten sagen, verfliegt und brennt nicht mehr.

Hanns. Was für Dung paßt aber auf Sand?

Caspar. Das sollt ihr doch wissen. Ein recht speckigter Kühmist, oder ein ganz zusammengefaulter Pferdsmist, der durch das Alter seine Natur verloren hat.

Bürgermeister. Ueberhaupt sollte man in keinen Wingert zu frischen Mist bringen.

Caspar. Richtig. Muß man es aber thun, so wähle man dazu die schwersten Böden heraus.

Hanns. Wie oft soll man denn düngen?

Michel. Alle 4 Jahre.

Hanns. Ja, wann man so herum kömmt!

Bürgermeister. Ich habe gelesen, man solle alle 2 Jahre düngen.

Michel. Das thue ich. Aber ich bringe den Dünger auch anders unter als ihr es thut. Ich habe dies von den Rheingauern gelernt, die mit dem Mist viel sorgfältiger umgehen, weil sie weniger davon haben als wir.

Hanns. Also treibt ihr wieder was Neues?

Michel. Gar nicht. Ich mache nur nach, was im Rheingau von Alters her gebräuchlich ist, und zwar, weil ich es für besser halte. Denn ihr werft hier den Dünger in den Berg und in ebenen Weinbergen zwischen die Reihen und bedeckt ihn mit Erde oder hackt ihn unter. Dies geschieht in der Regel alle 4 Jahre. Was habt ihr aber für einen Erfolg? Erstens nimmt der Regen die meiste Besserung aus dem Mist auf, und schwemmt sie den Berg hinunter, deshalb ist der untere Theil der Schemel immer besser im Stand als der obere. Die Reben bekommen aber auf diese Manier immer nur wenig Düngertheile zu genießen. Zum zweiten brennt die Sonne in den Zwischenräumen am meisten. Was von Dünger nicht vom Regen abgeschwemmt wird, verfliegt und geht in die Luft. Das Ende vom Lied ist, daß nach

etwa 2 Jahren vom Mist nichts mehr zu finden ist, und daß bei 4jähriger Düngung die Stöcke die weiteren 2 Jahre hindurch Hunger leiden. Ich aber dünge alle 2 Jahre, aber nur mit der Hälfte des Düngers, den ich nach 4 Jahren brauchen würde. Dabei kömmt der Mist aber nicht in die Zwischenräume zwischen den Reihen, sondern hinter die Stöcke. Es wird nämlich beim Misttragen immer zwischen 4 Stöcke ein Korb Mist geschüttet. Dann wird in die Stockreihen selbst, gegen den Berg hin, eine kleine längliche Grube gemacht, in diese der Mist gekratzt und leicht zugedeckt. Dieser Mist gibt beim Regenwetter seine Düngertheile dem untenstehenden Stocke. Da er aber selbst hinter dem Stock liegt, so ist er der Sonne weniger ausgesetzt und wird nicht so leicht verbraten. Dadurch kömmts, daß wenn ich nach 2 Jahren wieder mit Mist komme, von dem alten immer noch etwas zu finden ist.

Hanns. Die Zwischenklaftern müssen aber am Ende ganz leer von Dünger werden und schwer zu hacken sein.

Caspar. Dies geschieht nur dann, wenn man hinter den Stöcken die Gräbchen nicht lang genug macht. Man muß diese aber auf beiden Seiten etwas vorgehen lassen. Bei dem Hacken vermischt sich alsdann der Dünger mit der Erde so viel als nöthig ist.

Michel. Sind denn in den Zwischenräumen keine Wurzeln die gedüngt werden müssen?

Caspar. Ja wohl, und für diese ist es eben nothwendig, die Gräbchen etwas länger zu machen, als die

Breite der Stöcke beträgt. Ich glaube aber auch, daß der Saft des Mistes, je tiefer er kömmt, sich immer mehr verbreitet, und daß dadurch die Zwischenreihen in der Tiefe ebenfalls Nahrung erhalten.

Bürgermeister. Die Sache leuchtet mir ein.

Caspar. Ich kann euch sagen, daß, seit ich meine Weinberge auf die Art dünge, sie alle kräftiger stehen als vorher. Probirt es nur einmal und ihr geht von dieser Art von Düngen nicht mehr ab.

Gottlieb. Ich habe gehört, daß man jetzt auch anfängt die Weinberge zu pfuhlen.

Michel. Ich habe ein Stückchen Rebfeld in diesem Jahr probirt und bin begierig, ob es gut thut. Doch habe ich auch schon von Bauern gehört, die seit längerer Zeit Rebfelder pfuhlen, die sehr gut stehen.

Caspar. Ich glaubs, nur müssen bei dem Pfuhl einige Vorsichtsmaßregeln angewandt werden, die von der Natur des Pfuhls kommen. Dieser wirkt nämlich schneller als der Mist, weil in demselben die Düngertheile bereits weit vollkommener aufgelöst sind. Dann brennt er aber auch leicht. Weil nun die Rebe von den Düngertheilen, die sie auf einmal zu viel erhält, leicht übersättiget werden kann, so darf man auch nicht zu viel Pfuhl auf einmal geben, sonst werden die Stöcke grindig. Ich glaube, daß $\frac{1}{2}$ bis 1 Maas hinreichend ist.

Gegen das Brennen des Pfuhls aber kann man die Stöcke schützen, wenn man im November pfuhlt, dann aber auch alten vergohrnen Pfuhl nimmt, der nicht mehr brennt.

Michel. Ich habs so gemacht. Ich habe gegen Berg, hinter die Stöcke, kleine Grübchen gemacht, da ohngefähr 1 Maas Pfuhl eingeschüttet und die Grübchen wieder zugedeckt.

Hanns. Kann man denn nicht noch andere Sachen zum Düngen brauchen?

Gottlieb. Ich habe auf festem Boden Sägespäne eingegraben und den Boden locker gemacht. Die Stöcke haben darauf Wurzel genug getrieben.

Caspar. Das war ganz recht. Wo man es haben kann, kann man auch Torferde, Rasen und dergleichen nehmen.

Bürgermeister. Man kann auch mit dem Rebholz selbst düngen.

Michel. Gewiß. Man hackt dies in fingerslange Stückchen und bringt solche unter. Der Boden wird dadurch recht aufgelockert, und das verwesende Holz gibt die Nahrungstheile, welche es enthält, zu neuem Dünger für die Reben her.

Hanns. Auf welche Art geht denn so eine Düngung mit Rebholz am allerleichtesten?

Caspar. Ich denke mir dies auf folgende Manier. Wenn der Wingert geschnitten ist, so bindet man die Reben wie gewöhnlich zusammen. Denn wenn man diese gleich in kleine Stückchen schneidet und liegen läßt, so werden sie gestohlen. Auch glaube ich, daß auf die Art zu wenig von dem Holz auf eine Stelle kömmt und dies nicht viel wirkt.

Zu Hause, an einem Regentage, hackt man alles

in kleine Stückchen und läßt den Haufen liegen bis man an das Hacken des Rebbergs selbst geht. Dann breitet man die Stückchen nicht zu dünn aus und hackt sie gleich unter. Damit aber der Wingert überall gleichmäßig mit diesem Rebholz gedüngt wird, so theilt man ihn in vier Theile und düngt jährlich davon ein Viertheil.

Hanns. Vorher habt ihr ja gegen die 4jährige Düngung geredet.

Caspar. Das war bei dem Mist. Beim Holz ist das etwas Anderes. Dies verwest nicht so schnell und da glaube ich, daß auf solche Art eine Düngung die andere erreiche.

Michel. Mir kömmt es vor, daß die Düngung mit Rebholz am besten in die Zwischenreihen geschieht, wenn man den Mist hinter die Stöcke bringt.

Caspar. Das glaube ich auch, und dann wird auch das Bedenken aufgehoben, als lege sich der Boden in diesen Zwischenreihen zu fest.

Hanns. Aber das Rebholz kann man zum Brennen gebrauchen!

Bürgermeister. Dazu ist es weniger werth, und ich glaube selbst, daß man es als Dünger besser verwenden könnte.

Michel. Mir kömmt es vor, daß der Bauer selbst rechnen muß, wie er es am besten verwerthet. Ist das Holz theuer, so kann er es brennen, kann er billig anderes Holz bekommen, so thut er besser, er verwendet es zum Düngen des Weinberges, in welchem es gewachsen ist.

Gottlieb. Das glaube ich auch.

Caspar. Wenn er es brennt, so sollte er wenigstens die Asche wieder dem Weinberg zukommen lassen, denn diese düngt ebenfalls sehr gut.

Michel. Besonders auf schwerem Boden, und wenn er mit dieser Asche nicht zu viel Land auf einmal düngen will.

Gottlieb. Ja wenn die Weiber nicht wären, welchen wir die Asche zum Waschen überlassen müssen!

Caspar. Andere sehr gute Düngmittel sind auch das Haidekraut, die Pfriemen, das Farrenkraut &c., wo man diese Dinge in Menge erhalten kann. Ich glaube, daß man solche ebenfalls kleinhacken und unterbringen sollte.

Bürgermeister. Auch Kalk und Mergel soll sehr gut sein.

Michel. Das glaube ich auch, besonders da, wo der Boden keine Kalkerde enthält, was man leicht sehen kann, wenn man ein wenig davon in ein Glas füllt, und mit etwas mit Wasser verdünnter Salzsäure, oder auch mit scharfem Essig überschüttet. Fängt dann die Erde nicht zu brausen an, so ist kein Kalk darin und auf solchen Böden kann man nachher entweder eine Mergelerde, wie z. B. Lös übertragen, oder in den Mist auch etwas ungelöschten Kalk einmengen, wenn man düngt.

Gottlieb. Aber auf dem Lös wachsen die Traubenstöcke schlecht.

Michel. Das macht, weil sie dort zu viel Kalkerde haben, und alles Zuviel von einem Material ist den Rebstöcken ungesund. Auf Lösboden wirkt dagegen ein

recht schwerer Lettenboden, wenn er gar keine Kalkerde hat, so gut als Dünger, und ebenso gut als wenn ich auf Boden, der keinen Kalk enthält, Lös bringe.

Hanns. Der Michel ist ein gescheuter Kerl, zu allem weiß er Rath.

Bürgermeister. Ich glaube, daß er hier ganz recht hat.

Caspar. Man darf nur sein bischen Verstand zusammen nehmen, und findet dann gar manches, worauf ein Anderer erst die Nase aufstoßen muß.

Bürgermeister. Man dürfte im Ganzen bei dem Düngen mit andern Dingen, als Mist, als Regel annehmen, daß man am besten thut, immer nur dasjenige dem Boden zuzuführen, woran er am meisten Mangel leidet.

Michel. Und zwar gilt dies nicht allein bei den eigentlichen Bodenbestandtheilen, sondern auch selbst von den übrigen Bodeneigenschaften. Ist z. B. ein Boden zu fest, so muß man lockernde Dinge aufführen, ist er zu locker, so muß man schweren Thonboden nehmen. Auf diesen paßt gar oft wieder ein bloßer Sand, weil dieser fehlt.

Als ich im Anfange nicht Mist genug hatte, sammelte ich Erde, wo ich sie haben konnte, und schichtete sie mit Unkraut, Holzspäne und solchem Zeug in Haufen auf. Diese begoß ich mit Pfuhl und stach sie später einige Mal mit dem Spaten um. Damit düngte ich, und ihr könnt nicht glauben, wie gut die Traubenstöcke nach dieser Düngung gediehen.

Caspar. Diesen Dünger heißt man Compostdünger. Es ist aber schwer, so viele Erde zusammen zu bekommen, daß man viel davon machen kann.

Bürgermeister. Ein jeder Weinbauer sollte nur seine Augen aufthun. Er wird immer etwas finden, seinen Misthaufen zu vergrößern, und seinen Weinberg zu bessern.

Michel. Das Erdtragen rechne ich auch zum Düngen. Denn nicht allein, daß man es thut, um den heruntergehackten und geschwemmten Boden wieder auf den oberen Theil des Rebberges zu bringen, so ist die untere Erde mit ganz anderen Stoffen und Bestandtheilen geschwängert als die obere, die, wenn sie auf eben diesen oberen, wenn auch abgebauten und geringen Boden kommen, doch wieder eine neue Thätigkeit und Düngerkraft bewirken.

Caspar. Ganz recht. Ich habe auch an allen meinen Weinbergen unten Erdfänge, die von Zeit zu Zeit ausgetragen werden. Die Erde wird auf den oberen Theil des Weinbergs ausgebreitet, und ich spüre nachher immer ein kräftigeres Wachsthum.

Es ward über diese Gegenstände noch manches Wort hin und her gewechselt. Mehrere Bauern redeten zwar nicht darein, aber sie merkten sich das oder jenes und einige Wochen darnach sah man in den Weinbergen allerlei Verbesserungen, die durch unsere beschriebene Unterhaltung angeregt worden waren.

XIV.

Schluß.

Der Tag, an welchem Peter und Jakobine Hochzeit machen sollten, rückte immer näher heran. Endlich erschien er und es wurden dabei keine Kosten gespart, ihn recht feierlich und freudig zu begehen. Ein zahlreicher stattlicher Hochzeitszug begab sich in die Kirche; da schossen die Bursche von allen Seiten. Jakobine hatte aber auf dem ernsten Gange ihre vorige Fröhlichkeit und schalkhaftes Wesen abgelegt, sie war gerührt und weinte still in sich hinein. Der Herr Pfarrer, der die jungen Leute von früher Kindheit her kannte und liebgewonnen hatte, hielt ihnen eine schöne und eindringliche Trauungsrede, welche alle erbaute. Die Brautleute gelobten sich im Stillen, allen jenen guten Lehren, welche sie von ihrem pfarrherrlichen Freunde in dieser feierlichen Stunde empfingen, gewissenhaft nachzukommen.

Der Pfarrherr aber war zum Hochzeitsschmause eingeladen und erschienen. Nach dem Essen trank er ein Glas des besten Weines auf das Wohlergehen der jungen Eheleute und schloß seine Rede mit folgenden Worten: Ihr Rebleute habt an euren Weinstöcken ein Bild des Lebens. Im Frühlinge schneidet ihr sie und richtet sie für ihre künftige Bestimmung zu. Auf ähnliche Weise wird der Mensch in Kirche und Schule zu

späterem Wirken vorbereitet. So wie alles künftige Gedeihen des Weinstockes von dem richtigen Rebenschnitte abhängt, ebenso wichtig ist für den Menschen eine zweckmäßige Erziehung. Dann erscheint die Traubenblüthe, die Zeit der Freude und Lust, welche unser himmlischer Vater fast allen seinen Geschöpfen mehr oder weniger beschieden hat. Nachher aber tritt der Ernst des Lebens mit seinen Stürmen und Drangsalen ein. So wie jedoch ein richtig behandelter Weinstock den Unbilden der Witterung leichter widersteht, ebenso erträgt auch der fromme und tugendhafte Mensch die Stürme des Lebens mit Muth und Gelassenheit, und wie sich im Herbste die Art des Weinstockes an seinen Früchten zeigt, ebenso bringt ein gerecht durchgeführtes Dasein seine Früchte in dem Bewußtsein, diese herrliche Gottesgabe nicht mißbraucht, sondern den Absichten des Schöpfers gemäß, angewandt zu haben. Endlich wird der Weinstock von seinen Früchten befreit und pflegt der Ruhe, eben so wohl ist es dem Greis, wenn er auf ein nicht unnütz vergeudetes Leben zurückzuschauen vermag, aber gleichwie der sich immer herrlicher ausbildende Wein von einer guten Rebenzucht Zeugniß gibt, und noch in späterer Zeit die Menschen erfreut, so wirkt ein solches wohl angewandtes Leben noch lange Jahre, und zwar zum Heile von Kindern und Kindeskindern nach.

Möchten dies alle unsere Winzer beherzigen, möchten sie stets ein tugendhaftes, christliches Leben führen. Dann sind sie auch nützliche Arbeiter im Weinberge

des Herrn, und, wenn sie auch oft des irdischen Lohnes für ihre saure Mühe, für ihren angestrengten Fleiß entbehren, im Himmel bleibt er nicht aus. Nur müssen sie selbst, gleich ihren Weinstöcken, edle Früchte getragen haben.

Verlag von H. L. Brönner in Frankfurt am Main;
zu haben in allen Buchhandlungen:

Der Weinbau

nach der

Reihenfolge der Arbeiten nebst Anleitung zur Bereitung und weitern Pflege des Weines.

Ein praktisches Handbuch

für Alle, welche sich mit Weinbau und Weinbehandlung beschäftigen.

Von

Freiherrn L. von Babo.

Geh. Preis Rthlr. 2. 15 Gr. od. fl. 4. 30 kr.

Inhalt.

Januar. I. Allgemeine Bemerkungen über die Natur des Rebstocks, dessen Verbreitung und Verartung. II. Ueber die verschiedenen Fortpflanzungsarten des Weinstockes.

Februar. I. Was ist bei der Anlage neuer Rebfelder vorzugsweise zu berücksichtigen? Einleitung. — Von dem Boden. — Die Lage. — Auswahl des Satzes.

März. I. Anlage neuer Rebfelder. — Vorbereitung des Bodens. Bearbeitung desselben. — Das Pflanzen. — II. Das Einlegen.

April. I. Ueber den Rebschnitt und die Erziehungsart der Weinstaude. — II. Behandlung der Wurzeln. — III. Ueber die Winter= und Nachtfröste.

Mai. I. Das Pfropfen des Weinstocks. — II. Die Bodenbearbeitung. — Das erste Hacken. — III. Ueber das Düngen der Reben. — Gründüngung.

Juni. I. Die Behandlung der grünen Triebe. — Einleitung. — Das Ausbrechen. — Das Einkürzen vor der Blüthe. — II. Das Ringeln. — III. Das Heften und Anbinden.

Juli. I. Die Bodenbearbeitung. — Die zweite Hack= oder Rührarbeit. — II. Behandlung der grünen Triebe. — Das Einkürzen nach der Blüthe. — III. Ueber die Düngung der Rebfelder.

August. I. Behandlung der grünen Triebe. — Das Gipfeln. — Abbrechen der Geizen nach der Einkürzungsmethode. — II. Die Krankheiten der Rebe.

September. I. Bodenbearbeitung. — Das dritte Haken. — II. Behandlung der grünen Triebe. — Das Ausbrechen der Blätter. — III. Die dem Weinstocke schädlichen Thiere.

Oktober. I. Ueber Weingährung, Wein und dessen verschiedene Sorten. — II. Ueber den geeignetsten Zeitpunkt zur Weinlese und einige Verbesserungsarten des Weines, noch an den Trauben. — III. Die Weinlese mit den näher damit zusammenhängenden Arbeiten. — IV. Ueber die zweckmäßigste Einrichtung zur Aufspeicherung und Verdünstung von Trauben. — V. Die Trennung des Mostes von den Hülsen und Kämmen. — VI Ueber die zum Einfüllen des Mostes nöthigen Fässer und das, was bei dem Einfüllen selbst zu beobachten ist.

November. I. Die Hauptmethoden der Weinbehandlung von der Lese der Trauben bis zum Ablaß des hellen Weines. — Einleitung. Gewöhnliche Behandlung des Mostes a) des weißen, — b) des rothen Mostes. — Methode des Vergährens von weißem Weine auf den Hülsen. — Bereitung weißer Weine aus rothen Trauben. — Die Entschleimmethode a) bei weißem, — b) bei rothem Weine. — Bereitung der rothen Weine in Frankreich. — Bereitung von weißem Weine aus rothen Trauben in Frankreich. — Behandlung der weißen Weine in Frankreich. — Bereitung der rothen Burgunderweine. — Bereitung der rothen Bordeauxweine. — Bereitung der moussirenden Weine. — Bereitung der südfranzösischen Muskatweine. — Bereitung des Strohweines. — Bereitung der spanischen Liqueurweine. — Bereitung des Madera. — Bereitung der Weine in Ungarn. — Bereitung der griechischen Weine.

December. I Behandlung des Weines nach der Gährung. — Der Ablaß. — Das Auffüllen und Verspunden. II. Die Mängel und Krankheiten des Weines, deren Verbesserung und Heilung. — III. Schönung des Weines. — IV. Ueber einige Weinverbesserungsmethoden. — V. Von dem Mischen und Verschneiden des Weines. — VI. Die zur Weinbehandlung tauglichsten Keller. — VII. Letzte Arbeit des Weingärtners vor Winter.

Anleitung

zur

chemischen Untersuchung des Bodens

für Landwirthe.

Von

Freiherrn L. v. Babo.

Mit eingedruckten Holzschnitten.

gr. 8. Geheftet. 18 ggr. — fl. 1. 15 kr. rhein.

Ackerbau-Chemie,

oder kurze Darstellung dessen, was der Landmann von chemischen Kenntnissen bedarf, um seinen Acker zweckmäßig zu behandeln.

Von

Freiherrn L. v. Babo.

12. Geheftet. 12 ggr. oder 48 kr.

Wie wichtig eine Kenntniß der chemischen Verhältnisse des Bodens, der Pflanzen, der Dungmittel rc. für den Betrieb der Landwirthschaft sei, hat unsere Zeit erkannt und es ist auch schon mehrfach versucht worden, dem Landmann diese Kenntniß nahe zu bringen, aber bis jetzt meist von Chemikern, die dem landwirthschaftlichen Gewerbe zu fern standen. In der vorliegenden Schrift versuchte es der als Landwirth rühmlich bekannte Verfasser, diese Aufgabe zu lösen und es ist diese seine Darstellung von unsern ersten Chemikern für das beste erklärt worden, was bis jetzt zur Belehrung des Landmanns in diesem Fache vorhanden sei.

Der Weinstock und seine Varietäten.

Beschreibung und Synonymik der in Deutschland cultivirten

Wein- und Tafeltrauben.

Von

Freiherrn L. v. Babo.

gr. 8. geh. Rthlr. 3. 4 Sgr. od. fl. 5. 24 kr.

Durch diese Zusammenstellung und genaue Beschreibung der in Deutschland und den Nachbarländern bekannten Rebsorten suchte der Verfasser dreierlei Zwecke zu erreichen.

Der Rebsammler erhält darin eine möglichst vollständige Uebersicht der für ihn interessanten Traubenarten, mit Anführung aller seither gesammelten Benennungen aus den verschiedenen Gegenden, in welchen sie vorkommen, was ihn in den Stand setzt, seine eigenen Reben nach einer erleichterten und genaueren Classifikation vergleichen und bestimmen zu können.

Der praktische Weinbauer findet hier die für sein Geschäft brauchbarsten Rebsorten mit Angabe der Verhältnisse, unter welchen sie mit Vortheil erbaut werden können, sowie auch die Hauptnotizen über die durch sie erforderlich werdende Weinbereitung.

Der Botaniker vom Fache endlich soll durch die Genauigkeit der Beschreibungen das vollständigste Bild einer jeden der verschiedenen Traubenarten erhalten, um sowohl deren Synonymik kennen zu lernen, als auch bei einer etwaigen wissenschaftlichen Behandlung der Traubenkunde in den Stand gesetzt zu sein, sich auf diese Beschreibungen mit größerer Sicherheit, als auf die oft unrichtigen Abbildungen zu stützen. Er empfängt hierdurch ein, sich der Selbstanschauung der Natur möglichst näherndes Material, um solches zu weiterer Verarbeitung benutzen zu können.